



QUESO CREMA

LA CIMA QUESO CREMA

Sabor auténtico y textura cremosa: versatilidad total para crear desde dips hasta cheesecakes

La Cima® Queso Crema es tu aliado creativo en cocina, con una textura cremosa y estable funciona perfecto en recetas tanto dulces como saladas. Desde dip para botana hasta cheesecakes o relleno de panadería, ofrece sabor y gran consistencia. Aporta untabilidad incluso después del horneado, sin escurrimientos ni deformaciones, lo que lo hace ideal para horneado y productos de alto rendimiento. Además, representa una excelente alternativa costo-beneficio frente a marcas tradicionales, sin descuidar la experiencia en cada platillo.

Beneficios:

- Gran cremosidad y fácil integración con otros ingredientes
- Sabor balanceado con acidez ideal
- Estable al horneo, mantiene su textura y sabor
- Textura homogénea que facilita batir y rellenar
- Versátil para panadería, repostería y cocina salada
- Excelente relación costo-beneficio, sin sacrificar rendimiento

Producto	Presentaciones	Contenido	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
LA CIMA QUESO CREMA	- Caja 5.4 kg - Cubeta 4 kg - Cubeta 19 kg	- Caja con 6 tarros de 1 kg - Cubeta de 4 kg - Cubeta de 19 kg	Consistencia densa, cremosa	Refrigerado	60 días en refrigeración

Usos recomendados:

Aplicaciones dulces

Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Cheesecakes	- Ideal para la elaboración del tradicional cheesecakes	Resultados profesionales en cada horneado ► Además de aportar un delicioso sabor, aporta cremosidad, firmeza y estabilidad en cada cheesecake.
Postres fríos	- Ideal para la preparación de postres fríos como mousses, gelatinas, pays o flanes.	Consistencia suave y estable en cada postre ► Se integra fácilmente con otros ingredientes, logrando mousses, flanes y gelatinas con una textura cremosa y uniforme sin separarse.
Frostings y betunes con queso crema	- Excelente para preparar betunes de queso crema para cubrir, rellenar y decorar productos de repostería	Textura perfecta para decorar ► Permite lograr betunes firmes, fáciles de manejar y con sabor balanceado que eleva cualquier pastel o postre.

Aplicaciones saladas

Cocina salada	- Ideal para preparaciones de cocina salada como dips, botanas (frías o calientes), salsas, pastas y cremas.	Cremosidad que transforma lo salado ► Mejora la textura y consistencia de las preparaciones y aporta un delicioso sabor a los platillos.
---------------	--	--

Bollos de queso y repostería con rellenos	- Perfecto para bollos, panecillos o piezas de panadería rellenas de queso crema	Rellenos cremosos que se mantienen ► Su consistencia homogénea permite rellenar sin escurrimientos y conserva la cremosidad tras el horneado, sin desaparecer ni perder presencia en el pan.
--	--	--

Recomendaciones de aplicación y uso

Queso crema	Recomendación
Cheesecake	- Mezclar suavemente con azúcar antes de agregar huevo. - Asegurar que esté a temperatura ambiente para una textura homogénea. - Evitar batir en exceso para prevenir grietas durante el horneado.
Bollos de queso y repostería con rellenos	- Usar como relleno directo o mezclado con azúcar y saborizantes. - Puede hornearse sin perder cremosidad. - Rellenar antes de hornear para mejor integración en la masa.
Betunes y coberturas	- Batir frío para obtener una consistencia firme. - Mezclar con azúcar glass para un betún estable. - Se pueden agregar sabores o colorantes.
Cocina salada	- Incorporar poco a poco en preparaciones calientes para evitar grumos. - Combinar con hierbas, especias o proteínas para realzar sabor. - Ideal para dips fríos o calientes.

Recomendaciones de manejo:

- Este producto debe permanecer en refrigeración de 0°C a 5°C para conservar sus características.