

RELLENOS HORNEABLES

FRUTEX RELLENOS HORNEABLES

Rellena, hornea y disfruta el sabor natural de la fruta

Frutex® Rellenos Horneables ofrecen el sabor de la fruta natural con el rendimiento que tu negocio necesita. Resistentes al horneo, mantienen color, brillo y textura sin desbordarse ni quemarse, garantizando un acabado atractivo en cada pieza. Listos para usar y versátiles, funcionan en frío o caliente: rellenos para panes y empanadas, untables para crepas y hot cakes y por supuesto para decoración de postres. Disponibles en sabores como fresa, piña, manzana con canela y zarzamora, con trozos de fruta natural que diferencian tu oferta y conquistan a tus clientes.

Beneficios:

- Elaborado con fruta natural en trozos visibles que transmiten frescura y calidad.
- Resiste el horneo manteniendo textura, sabor, color y brillo intactos.
- Versátil: funciona tanto en aplicaciones horneadas como en preparaciones frías.
- Consistencia estable que facilita el manejo y asegura resultados uniformes.
- Sabor auténtico y balanceado que realza tus recetas.
- Listo para usar

Producto	Presentaciones	Contenido	Sabor	Almacenamiento	Vida útil
FRUTEX RELLENO HORNEABLE	- Caja con 12 kg - Cubeta con 5 kg	- Caja con 24 mangas de .500 kg - Cubeta con 5 kg	Fresa	Temperatura ambiente	100 días 100 días
			Manzana-canela		
			Zarzamora		
			Piña		

Recomendaciones de aplicación y uso

Usos recomendados:		
Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Aplicaciones horneables	Ideal para productos horneados de panadería como peinetas, empanadas, trenzas y bollería.	Resistencia al horneo ➤ No se desbordan ni se queman, logrando productos atractivos y de acabado uniforme. ➤ Mantiene el sabor y color de la fruta
Aplicaciones en frío	Como complemento en tartas, relleno en pasteles y postres	Practicidad y frescura ➤ Agilizan la preparación de postres fríos ➤ Aporta delicioso sabor a fruta que transmite calidad
Para pastelería	Se puede utilizar en combinación con cremas batidas	Practicidad y frescura ➤ Agilizan la preparación de postres fríos ➤ Aporta delicioso sabor a fruta que transmite calidad

Frutex Rellenos Horneables	Recomendación
Aplicaciones horneables o en frío	Para rellenos en frío: Aplicar directamente en pasteles, panes dulces o galletas, sin necesidad de preparación adicional. Se recomienda colocar el relleno una vez que los productos estén fríos para mantener su brillo y consistencia. En preparaciones horneadas: Incorporar el relleno dentro de las masas antes de hornear (cubiletes, empanadas, peinetas, trenzas). Gracias a su estabilidad, no se derrama ni pierde su textura durante la cocción. Como decoración final: Utilizar como topping en helados, banana split, marquesitas o con crema batida para resaltar color, sabor y atractivo visual. Se puede mezclar con cremas o bases neutras para personalizar sabores y crear salsas más fluidos que aporten brillo y contraste en postres.

Recomendaciones de manejo:

- "Este producto debe permanecer en un ambiente fresco, seco y libre de polvo, en su empaque original y cerrado"