



CREMAS Y
jarabes
PARA PASTELERÍA



WHIP TOPPING® BASE



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48 hrs, a 0° a 5°C



Congelado: 1 año



Refrigerado: 35 días



Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días

Código Producto

14375 Whip Topping Base 4 kg.

37321 Whip Topping Base 907 gr.

Beneficios

- Crema concentrada vegetal diseñada para mezclar, con gran estabilidad, alto rendimiento y sabor neutro, ideal para aceptar sabores y personalizar tus creaciones.
- Rinde hasta 3,8 veces su volumen líquido, permite diluirse en proporciones de dos partes de crema por una de otro ingrediente como leche, crema de leche o agua para mayor rendimiento.
- Estabiliza mezclas y prolonga la vida de anaquel de las cremas lácteas.
- Es una crema que permite y define muy bien la decoración en finas y de alta exigencia.
- Excelente desempeño en sifón.
- La crema batida aplicada en producto permite la congelación.

WHIP TOPPING® SUGAR FREE



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Manejo

Almacenar congelado a -18°
Descongelar fuera de la caja de 24 a 48 hrs,
de 0° a 5° c



Congelado: 1 año



Refrigerado: 14 días



Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días

Código Producto

16192 Whip Topping Base sugar free 907 gr

Beneficios

- Crema vegetal lista para batir, libre de azúcar, de textura suave, tersa y de fácil aplicación.
- Rinde hasta 3,8 veces su volumen líquido, lo que da un mayor ahorro en costos y mayor vida en anaquel.
- Su gran estabilidad permite tener una apariencia fresca por más tiempo ideal para desarrollar una línea de productos sin o reducidos en azúcar.
- Buen desempeño en sifón.
- Libre de gluten y grasas trans.

GRAND AMERICAN® PRESTIGE



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48 hrs, a 0° a 5°C



Congelado: 1 año



Refrigerado: 35 días



Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días

Código Producto

62768 Gran American Prestige 4 kg.

Beneficios

- Crema de origen vegetal, lista para batir de alto rendimiento y estabilidad.
- Delicioso sabor a vainilla.
- Color blanco.
- Rinde hasta 3,8 veces su volumen inicial.
- Acepta muy bien colorantes y no los difumina.
- Admite sabores, frutas, jaleas y esencias.

GRAND AMERICAN® BLUE LABEL



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48 hrs, a 0° a 5°C



Congelado: 1 año



Refrigerado: 35 días



Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días

Código Producto

62768 Gran American Blue Label 4 kg

Beneficios

- Crema de origen vegetal, lista para batir de alto rendimiento.
- Delicioso sabor con perfil lácteo.
- Color blanco perlado.
- Rinde hasta 4,2 veces su volumen inicial.
- Admite sabores, frutas y esencias.

BETTERCREME®



Rendimiento

Doble Chocolate: 2,8x

Chocolate: 3,0x

Nata: 3,2x



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48hrs, a 0° a 5°C



Congelado: 1 año



Refrigerado: 90 días



Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días

Código Producto

07920 Nata 4 kg.

37250 Chocolate 4 Kg.

16865 Doble Chocolate 4 kg.

Beneficios

- Estable a temperatura ambiente manteniendo su apariencia y sabor.
- Resistente la temperatura del área de trabajo.
- El sabor Nata presenta gran aceptación de colores, ideal para decoraciones infantiles y figuras.
- Las de chocolate son ideales para la elaboración de ganash con alta definición de textura y brillo.
- Las cremas batidas se puede congelar.

TRES RICHES®



INFORMACIÓN DE PRODUCTO

Manejo

Descongelar fuera de la caja entre 24 a 48 hrs, a 0° a 5°C



Congelado: 1 año



Refrigerado: 14 días



Aplicado en producto refrigerado: 5 a 7 días

Código Producto

03103 Jarabe 3 Riches 4 kg.

Beneficios

- Jarabe listo para usar con color, sabor y aroma de la clásica mezcla tres leches.
- Viscosidad ideal para una absorción uniforme del bizcocho.
- Práctico de usar facilitando la operación.
- Larga vida de anaquel comparado con otros remojos del mercado.
- Acepta sabores y colores para dar variedad a tus postres.



INFINITAS POSIBILIDADES.
UNA FAMILIA.

Rich Products de Chile

richs.com.pe/chile