Queso-crema Receta Original

> Posibilita la creación de una **tarta de queso** horneada visualmente **perfecta.**
> Permite una fácil realización de elaboraciones en **línea fría.**
> Aporta **consistencia** a las elaboraciones.
> Sabor **natural, suave y láctico.**

Ahorra tiempo

Sabor diferenciador para tus platos

Muy fácil de manejar

Emulsiona con grasas y líquidos

Quescrem
especialistas en queso-crema

Queso-crema Receta Original

APLICACIONES

Textura perfecta

Sabor suave

Tartas

Aporta un sabor suave y ligero a tartas refrigeradas y horneadas, además de una textura suave y cremosa que posibilita su estabilidad en elaboraciones congeladas y hace que las tartas horneadas no se agrieten.

Capacidad de aireación

Estabilidad de otros ingredientes

Mousses

Airea y estabiliza muy bien las mousses, aportando una textura sedosa. Es perfecto para dar estabilidad a mousses que llevan otros ingredientes (líquidos, purés de frutas, etc.)

Equilibrio M.G./Proteína

Estructura estable

Helados

Es idóneo para su uso en formulaciones heladeras por aportar un plus de estabilidad gracias a su equilibrio entre materia grasa y proteína.

Textura consistente

Salsas

Aporta a las salsas una textura mucho más consistente sin necesidad de añadir almidones o espesantes. Su sabor se potencia con el calentamiento.

Formatos

	150 g	175 g	200 g	250 g	500 g	2 Kg	5 Kg	10 Kg	10 Kg
						●	●	●	●
UD/CAJA						1	1	1	1
CAJAS/PALLET						300	90	63	60

Ingredientes

Mazada (**leche**), **leche** de vaca, **nata**, solidos **lácteos**, sal, estabilizante (goma garrofín), conservador (ác. sórbico) y fermentos **lácticos**.

24,5% M.G.

5,5% PROTEÍNAS

261 KCAL/100G

DISPONIBLE EN Google play

Disponible en el App Store

Quescrem especialistas en queso-crema

Si quieres mantenerte informado de todas las novedades culinarias de Quescrem puedes descargarte nuestras recetas en la App *Cocina con Quescrem*.

Descubre la gama completa de productos Quescrem en **www.quescrem.es**