Queso-crema sabor Natural

- Sabor **natural, fresco, láctico** y **equilibrado.**
- Textura **ligera** y **cremosa**.
- Gran **versatilidad** en aplicaciones culinarias.
- Materias primas de **proximidad.**
- También disponible una versión **Sin Lactosa.**

Combina bien con infinidad de sabores	Emulsiona con grasas y líquidos	Muy estable en helados	Mantiene la estructura después de horneado	Airea y estabiliza muy bien las mousses

Quescrem
especialistas en queso-crema

Queso-crema sabor Natural

APLICACIONES

Fácil de untar

Capacidad emulsionante

Snacks

Sabor suave, de fácil combinación, untado muy sencillo y posibilidad de emulsión con grasa y líquidos.

Resistencia a la adición de ácido

Fácil fundido a temperatura

Salsas

Perfecto para elaborar salsas de texturas cremosas y brillantes en tiempos cortos. Marida a la perfección tanto con carnes como con pescados.

Capacidad de aireación

Estructura estable

Mousses

Gran capacidad de aireación para la elaboración de mouses de estructura estable y textura sedosa. Ideal para mousses solo de queso o mezcladas con ingredientes líquidos como purés de fruta.

Equilibrio MG / Proteina

Helados

Idóneo para su uso en formulaciones heladeras por poseer un buen equilibrio entre materia grasa y proteína.

Estabilidad en el horneado

Textura cremosa y manejable

Tartas

Aporta una textura suave y cremosa. Resistente al horneado en tarta y estable en tartas frías con bajo aporte de gelatina.

Formatos

	150 g	175 g	200 g	250 g	500 g	2 Kg	5 Kg	10 Kg	10 Kg
			●		●	●	●	●	●
UD/CAJA			6-12		6	1	1	1	1
CAJAS/PALLET			432-216		120	300	90	63	63

Ingredientes

Mazada (**leche**), **leche** de vaca, **nata**, sólidos **lácteos**, sal, estabilizante (carragenanos), conservador (ác. sórbico) y fermentos **lácticos**.

24% M.G.

5,5% PROTEÍNAS

256 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**