



Plus



- > **Base láctea** cremosa para cocinar.
- > Resistencia a **temperaturas extremas**: calentamiento y congelación.
- > Perfecto como **relleno** de masas.
- > Crema con sabor **neutro**, que se matiza tras ser cocinado.
- > Textura **cremosa** tras la cocción o la congelación.



Resiste el calentamiento



No cristaliza ni desuera al descongelar



Aprovechamiento total



Mantiene la estructura después del horneado



Fácil de manejar y dosificar



Quescrem
especialistas en queso-crema

Plus

APLICACIONES



Estabilidad en el horneado

Relleno de masas horneadas

Es perfecto para la elaboración de rellenos horneados, tanto dulces, como salados (bollería, panadería).



Resistencia a la fritura

Relleno de masas fritas

Gracias a su sabor neutro, es perfecto para su fritura directa junto con otros ingredientes. Soporta las altas temperaturas de la fritura sin salpicar ni fundirse.



Resistencia a la cocción

Relleno de pasta

Perfecto para rellenar masas cocidas, como ravioli o tortellini.



Resistencia a la congelación

Relleno de masas congeladas

No cristaliza ni desuera al descongegar, por lo que es ideal para elaboraciones de línea fría, tanto dulces como saladas.



Reducción de tiempos

Sustituto sin gluten de la bechamel

Puede usarse directamente como sustituto sin gluten de la bechamel en croquetas, pimientos rellenos y otras elaboraciones con bechamel.



Formatos

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

Ingredientes

Mazada (**leche**), **leche** de vaca, **nata**, reguladores de acidez (E-450, E452), estabilizantes (E-461, E-1450, E- 1442), sal, conservador (E-200) y fermentos **lácticos**.

18%
M.G.

8%
PROTEÍNAS

216
KCAL/100G



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