



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



Queso-crema
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**, sólidos **lácteos**, sal, estabilizante (goma garrofin), conservador (ác. sórbico) y fermentos **lácticos**.

24,5%
M.G.

5,5%
PROTEÍNAS

261
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