Yogur Culinario

- > **Primer yogur pensado para cocinar.**
- > Único yogur que se puede **montar.**
- > **Concentrado**, hasta dos veces más que un yogur griego.
- > **Sabor fuerte a yogur**, que se traslada a todas las elaboraciones.
- > **Vida útil de hasta 6 meses.**

Lo resiste todo

Airea y estabiliza las mousses

No se corta con la adición de ácido

No desuera

Quescrem
especialistas en queso-crema

Yogur Culinario

APLICACIONES

Estructura estable

Capacidad de aireación

Espumas & Mousses

Gran capacidad de aireación, que permite hacer espumas ligeras y estables.

Equilibrio MG / Proteina

Helados

Ideal para formulaciones heladeras por su equilibrio entre materia grasa y proteína. Con todo el sabor a yogur.

Resistencia al calentamiento

Capacidad emulsionante

Salsas

Perfecto para salsas frías o calientes por resistir la temperatura, la emulsión de ingredientes líquidos y la adición de ácido sin cortarse.

Textura consistente

Sabor láctico

Tartas

Aporta una textura suave con mínimo desuerado y muy poco 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	1			
CAJAS/PALLET					120	300			

Ingredientes

Nata, **leche** de vaca, proteínas de **leche** y fermentos **lácticos**.

26% M.G.

7,2% PROTEÍNAS

283 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**