



INDUSTRIAS LUDAFAS S.A.
Fabricantes e importadores de Insumos
para Panadería y Pastelería

**Mass
Cream**

Crema vegetal para la elaboración de crema chantilly, crema versátil y que se puede batir con agua, leche o crema de leche, tiene buena estabilidad en refrigeración dura 4 días sin resecamiento ni alteración del color.



MASS CREAM

Perfil del producto



INDUSTRIAS LUDAFAS S.A.

Cdla.: Los Helechos Mz. D-1 Solar 8 (Vía Durán Tambo)

Telfs.: 2 808997 - Cel.: 097132790 Servicio al Cliente: 042817385

Dúran - Guayaquil - Ecuador
E-mail.: ventas@ludafaecuador.com



Mass Cream

VENTAJAS DE USO:

- Posee Textura cremosa e uniforme.
- Buena estabilidad.
- Permite crear figuras con excelente marcado.
- 1 L. de Mass Cream rinde 6 L. de chantilly.

MODO DE USO:

1 L. de crema Mass Cream
1/2 de leche fresca
100-200 gr. de azúcar, batir a velocidad media el producto antes de usar debe estar refrigerada

APLICACIONES:



COMPOSICION:

- Grasa Vegetal.
- Proteínas lacteas.
- Azúcar.
- Estabilizantes.
- Emulsionantes.
- Agua.
- Saborizantes permitidos.

CONDICIONES GENERALES:

Presentación : Empaque primario, bolsas de polietileno, por 1000 cc. (1 L)
Almacenamiento : En refrigeración a temperatura no mayor de 5o C
Tiempo de vida útil : Un mes

GLOSARIO

Ufc/ g : Unidades formadoras de colonias por gramo de producto.