



# NESTLÉ®

# Crema para batir



## DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Crema extra grasa para batir, ultrapasteurizada.  
Contiene 35,1% de grasa butírica.

**FORMATO:** 12 x 950ml.

**PREPARACIÓN:** Enfriar la crema a temperatura de refrigeración (entre 4° y 6° C) por lo menos 12 horas antes de ser montada.

## SUGERENCIAS DE USO:

Versátil en la cocina salada y la repostería (relleno y cobertura), así como en la decoración de bebidas. Se suele utilizar en café, vinagretas, sopas, salsas y postres. Puede combinarse con ingredientes de alta acidez o de alto contenido graso.

## ESPECIFICACIONES GENERALES:

La crema es la materia grasa de la leche que sube a la superficie al dejar la leche en reposo o después de ser centrifugada. Se utiliza mucho en cocina porque les da a los alimentos un sabor y una textura difíciles de conseguir con otro ingrediente.

Vida en anaquel: 6 meses

País de origen: México

Clave: 12340735