

# CREMA DE LECHE FOOD - SERVICE



CATEGORÍA UNTABLES

## DESCRIPCIÓN

Crema de Leche Táchira es un producto pasteurizado de calidad, siendo un delicioso acompañante como base en la preparación de salsas, cremas y en el uso de panaderías o food service.

## COMPETENCIA

San Pedro / Santa María / Purísima Artesanales.

## CANALES

Transformadores de alimentos  
Panaderías / Food Service.

## VIDA ÚTIL

3,8 kg: 35 días - 7 kg: 45 días

## ALMACENAMIENTO

Mantener bajo refrigeración no mayor a 5°.

## CÓDIGO DE BARRA

3,8 kg.



7 591166 002159

## CÓDIGO DE BARRA

7 kg.



7 591166 002166

## PRESENTACIÓN

3,8 kg.

Registro sanitario

A - 56.271

CPE

1011235083

CND

041825111

Empaque

Plástico

Und. Manejo

Por Unidad (Tobo)

## PRESENTACIÓN

7 kg.

Registro sanitario

A - 56.271

CPE

1011235084

Empaque

Plástico

Und. Manejo

Por Unidad (Tobo)



## DECLARACIÓN DE BENEFICIOS

Crema de Leche Táchira es un producto con bajo nivel de sodio (sal), factor clave en tu salud.

Todo el exquisito sabor de Crema de Leche Táchira en mayor cantidad para expandir en tus preparaciones culinarias.

La presentación industrial es ideal para grandes preparaciones, ya que puedes hacer grandes y pequeños platos ahorrando dinero y producto en la rotación de tus preparaciones.

Crema de Leche Táchira es un excelente ingrediente para preparar salsas dulces o saladas y degustar exquisitos bocados con los que conquistarás el gusto de tus clientes.

Los pacientes celíacos pueden consumir Crema de Leche Táchira ya que está declarada como producto libre de gluten, así que puedes ofrecerlos con libertad a todo el público.



La unidad de 3,8 kg  
tiene un rendimiento de :

**76**

porciones ideales de 50 g