



Profesional

SOLUCIONES **COMPARTIDAS**



QUESO CREMA



QUESO CREMA

Perfecta
consistencia



Textura firme
y elástica



Sabor a auténtico
cream cheese



Ligeramente
ácido y salado



ATRIBUTOS

El Queso Crema Milkaut Profesional se destaca por su estabilidad durante las cocciones, además de su consistencia y performance en distintas aplicaciones. Con un característico sabor a queso, es ideal para ser utilizado en pastelería fría o caliente. De fácil incorporación con otros ingredientes, les brinda a todas las preparaciones de pastelería y heladería el sabor auténtico del *cream cheese*. Por su textura, permite ser utilizado con manga sin la necesidad de agregado de espesantes.

USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Pastelería
Heladería
Coberturas
Rellenos
Horneables



Denominación:

Queso Crema en Balde de 3,6 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 2508
GTIN-13: 7794820000441
DUN-14: 17794820000448
Presentación: Balde
Unidades por Balde: 1
Peso por Unidad: 3,6 kg

Peso por Bulto: 3,6 kg
Bultos por Pallet: 245
Peso por Pallet: 882 kg
Vida Útil: 150 días
Almacenamiento:
Transportar y almacenar
entre 1 y 7 °C. No congelar.

Información Nutricional:

Porción 30 g (1 cucharada sopera) % de
valor diario

Valor energético 86 kcal = 360 kJ	4%
Carbohidratos, 0,6 g de los cuales	0%
Azúcares totales 0,6 g	-
Azúcares añadidos 0 g	-
Proteínas 1,4 g	2%
Grasas totales 8,7 g	16%
Grasas saturadas 5,3 g	24%
Grasas trans 0,5 g	-
Fibra alimentaria 0 g	0%
Sodio 155 mg	7%



Desde **Milkaut Profesional** buscamos impulsar la inspiración y el trabajo colaborativo, compartiendo soluciones de calidad al servicio de la mejor experiencia gastronómica.

milkautprofesional.com.ar

    MilkautProfesional

