



Profesional

SOLUCIONES COMPARTIDAS



CREMA 39%



# CREMA 39%

Alto rendimiento:  
tasa de expansión 2,32



Calidad  
constante



Resiste el calor  
y los ácidos



Versátil: para cocinar  
y para batir



Gran estabilidad



Sabor láctico  
característico



## ATRIBUTOS

La Crema 39% Milkaut Profesional es versátil, ya que puede utilizarse tanto en aplicaciones de pastelería como de cocina. Es de alto rendimiento, sabor láctico característico (no invade ni compite) y de gran practicidad. Al tratarse de un producto regular durante todo el año, permite asegurar uniformidad y estandarización en las preparaciones a lo largo del tiempo. Es ideal para infusionar con distintos aromas: la materia grasa permite que perduren y se potencien.

## USOS Y APLICACIONES

### PRINCIPALES:

**Cremas**  
**Batidos**  
**Heladería**  
**Sopas**  
**Salsas**



### Denominación:

Crema de Leche con 39% de mg en Sachet de 5 L

Marca: Milkaut Profesional  
Artículo: 2985  
GTIN-13: 7798420902684  
DUN-14: 17794820902681  
Presentación: Pouch  
Unidades por Bulto: 2  
Peso por Unidad: 5 kg

Peso por Bulto: 10 kg  
Bultos por Pallet: 128  
Peso por Pallet: 1280 kg  
Vida Útil: 38 días  
Almacenamiento: Conservar permanentemente en frío, entre 1 y 5 °C.

### Información Nutricional:

Porción 15 ml (1 y ½ cucharada) % de valor diario

Valor energético 55 kcal = 230 kJ	3%
Carbohidratos, 0,2 g	0%
de los cuales	
Azúcares totales 0,2 g	-
Azúcares añadidos 0 g	-
Proteínas 0,2 g	0%
Grasas totales 5,9 g	11%
Grasas saturadas 3,7 g	17%
Grasas trans 0 g	-
Fibra alimentaria 0 g	0%
Sodio 19 mg	1%
Calcio 3,2 mg	0%



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](https://milkautprofesional.com.ar)

    MilkautProfesional

