



## Base para Helado Duro

### Descripción del producto:

Base Ultrapasteurizada para helado duro, ideal para neverías, puede usarse para la fabricación de paletas, helado para boleo y/o aguas frescas que se desee que tengan mucha cremosidad, frescura, sabor y cuerpo que solo poseen los helados de la mas alta calidad.

### Principales ingredientes:

Leche entera, azúcar, suero de leche, grasa vegetal, estabilizante y sabor vainilla.

### Tiempo de vida en anaquel:

6 meses a temperatura ambiente.

### Presentación del producto

Envasados asépticamente en bolsas de plástico flexible de 5 capas, que brinda una mayor seguridad y una resistencia de un mínimo de 60 Kg. de presión. En una presentación de 2 litros (9 bolsas por caja), que le brindan un fácil manejo.

No requiere de refrigeración durante su transportación, almacenamiento y manejo, y están listos para usarse en cualquier momento.

Peso por caja = 20.0 Kg.

Estiba máxima = 5 cajas

### Especificaciones:

APARIENCIA: Líquido cremoso.

COLOR: Crema

SABOR: Lácteo con tono distintivo de vainilla.

CONSISTENCIA: Cremosa.

SABOR RESIDUAL: Lácteo.

### Modo de Uso

Producto listo para usarse

Refrigerar después de abrirse.

Vertir directo de la bolsa al depósito de la máquina.

Lavar y desinfectar la máquina.

### Especificaciones Técnicas:

pH: >6.5

Sólidos Totales: >38%

Grasa: >12.5