

Patis'Délice



PatisFrance os ofrece una nueva crema pastelera UHT lista para el empleo.

Gracias a la tecnología UHT (Ultra Alta Temperatura), se destruyen todos los microorganismos, lo que ofrece una larga conservación a temperatura ambiente (antes obertura).

Su perfil nutricional responde a las expectativas de los consumidores, guardando el buen sabor tradicional de una crema pastelera a la francesa.



Seguirnos en Instagram :
[PatisFrance_Export_Officiel](https://www.instagram.com/PatisFrance_Export_Officiel)

PATISFRANCE
SOURCE DE SÉDUCTION

Una serenidad asegurada

Por su sabor tradicional

Buen sabor a **leche** con notas de **vainilla**.
Con una textura **cremosa** y un color **amarillo**.

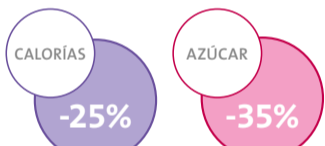
Perfil aromático que se adapta perfectamente a todo tipo de aromatización : chocolate, praliné ...

Por su perfil nutricional mejorado

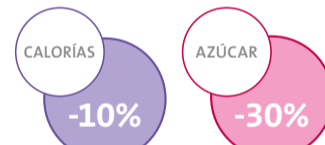
En acuerdo con las necesidades del consumidor en una dieta más sana.

1) Crema pastelera UHT

En comparación con una **crema pastelera proceso en caliente** (por 100 g).



En comparación con una **crema pastelera proceso en frío** (por 100 g).



2) Crema pastelera UHT emulsionada

En comparación con una **crema pastelera proceso en caliente*** (por 100 mL de volumen).



En comparación con una **crema pastelera proceso en frío*** (por 100 mL de volumen).



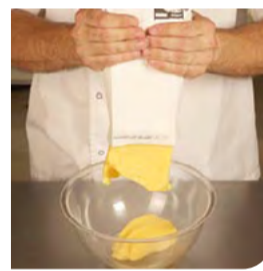
*No emulsionada

Por su practicidad

- Fácil de usar



1
Cortar el TetraPak® horizontalmente.



2
Presionar sobre el embalaje para que salga la crema.



3
Batir para homogeneizar.



4
Crema lista para usar.

- Calidad constante
- TetraPak® 1 L
- Almacenamiento a temperatura ambiente (5°C - 20°C)
- Largo tiempo de conservación :
 - Antes de abrir : 12 meses
 - Después de abrir : conservar un máximo de 3 días en el frigorífico (+ 4°C)



Por su emulsión excepcional

Poner el TetraPak® en la nevera (+ 4°C) durante 12 horas.
Batir a alta velocidad hasta obtener la consistencia deseada.

Por sus múltiples aplicaciones

Rellenos



Tartas



Verrines

