

Dulcima®

CREMAS PARA BATIR

CREMA VEGETAL PARA BATIR

Lista para batir, perfecta para creaciones dulces o saladas: disfruta de su versatilidad.

Dulcima® Crema Vegetal para Batir es una opción versátil, práctica y rentable diseñada para profesionales que buscan un solo producto para múltiples aplicaciones. Su sabor lácteo neutro, sin azúcar añadida, permite adaptarla fácilmente a recetas dulces o saladas; desde postres, bebidas y frutas, hasta cremas, pastas o salsas ligeras. Lista para batir, alcanza un rendimiento de hasta 220%, ofreciendo una textura aireada, firme y estable que se mantiene en frío. Se puede endulzar o sazonar al gusto, lo que la convierte en una base flexible para menús personalizados, cafés de especialidad o cocina creativa. Perfecta para montar con duya, sifón o espátula, Dulcima® Crema Vegetal es la elección ideal para quienes necesitan funcionalidad, sabor equilibrado y resultados consistentes, en todo tipo de preparación.

Beneficios:

- Rendimiento de hasta 220%, ideal para alto volumen en postres, bebidas o recetas saladas (hasta cremas o pastas)
- Sabor lácteo neutro que puede personalizarse con dulce o salado
- Buena estabilidad en frío, manteniendo textura firme tras el batido
- Textura ligera al paladar, sin sensación grasa
- Acabado aireado que se mantiene estable en todo tipo de decoración
- Puede endulzarse o mezclarse con sabores, frutas o ingredientes salados sin perder estabilidad

Producto	Presentaciones	Contenido	Sabor	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA VEGETAL PARA BATIR	- Caja con 10L - Caja de 12 kg - Cubeta de 20 L	- Caja de 10L - Caja con 6 purepacks de 2 kg - Cubeta de 20 L	Neutro	Cremosa	Refrigerado	30 días

Usos recomendados:

APLICACIÓN DULCES		
Aplicación Final	Descripción	Ventaja La Loma
Repostería y decoración	• Cobertura y relleno de pasteles, bizcochos y cupcakes • Decoración de postres con duya o espátula • Cobertura ligera para gelatinas, flanes y pays • Topping para helados y postres listos para servir	Ideal para negocios de alto volumen. ► Permite cubrir y rellenar más pasteles con menos producto, optimizando costos por porción. Textura ligera y aireada. ► Se aplica fácilmente con duya o espátula, ideal para decoraciones rápidas y de alto flujo. Buena estabilidad sin agrietamiento. ► Conserva la forma y apariencia del pastel o postre durante su exhibición o almacenaje refrigerado.

Bebidas y servicios a la carta	- Topping para café frío, capuchinos o bebidas calientes - Complemento para frappés, malteadas y smoothies - Servicio en barra con sifón para bebidas personalizadas	Estabilidad térmica que mantiene el volumen y la forma ► Ideal para capuchinos, lattes, frappés o bebidas con sifón que requieren buena presencia visual. Compatible con dulces y esencias. ► Permite personalizar toppings con sabores como vainilla, caramelo o canela sin perder textura. Fácil dosificación en barra o línea de servicio. ► Ahorra tiempo en operaciones rápidas como cafeterías o food service.
Complemento para frutas y postres	- Base o topping para copas con frutas naturales o en almibar - Acompañamiento para postres en vitrina o por porción	Sabor neutro y lácteo suave. ► Resalta el sabor de frutas frescas, gelatinas o pays sin opacar sus notas naturales. Conserva volumen y frescura. ► Mantiene su presentación en copas o porciones pre-servidas sin colapsar ni escurrir. Aplicación versátil en frío. ► Funciona perfectamente en barras refrigeradas o porciones listas para llevar.
APLICACIONES SALADAS		
Cocina salada y platillos calientes	- Base para cremas o sopas de vegetales - Sustituto de crema láctea en pastas con salsas blancas - Incorporación en purés para dar textura y suavidad - Mezcla con hierbas, especias o caldos para crear salsas ligeras	Textura cremosa y homogénea al calentar ► Aporta cuerpo sin separarse ni cortarse, perfecta para cremas de champiñón, espárragos, elote o mariscos. Sabor neutro adaptable ► Se integra fácilmente con ingredientes salados como especias, fondos o hierbas, sin alterar el perfil del platillo. Alternativa más ligera a la crema tradicional ► Aporta una experiencia cremosa sin saturar de grasa animal, ideal para opciones más balanceadas.
Montado y presentación	- Montado con sifón o duya para cremas saborizadas (ej. de ajo rostizado, queso o chipotle) - Decoración final en entradas frías o calientes para dar contraste y cremosidad - Como espuma o topping en shots salados o bocadillos gourmet	Acabados cremosos y brillantes ► Perfecta para dar el toque final a pastas, risottos o estofados, con cuerpo, brillo y sin cortar. Realza la experiencia sin recargar el platillo ► Añade cremosidad sin sensación grasa, con un perfil suave que no domina los sabores. Fácil de integrar en cocina profesional ► Se incorpora al final de la cocción sin complicaciones, optimizando tiempos de servicio.

Recomendaciones de aplicación y uso

Crema Vegetal	Recomendación
Repostería y decoración	- Verter en un tazón al 20% de su capacidad - Batir a velocidad media de 3 a 5 °C - Se puede endulzar con 10-15% de azúcar
Bebidas y servicios a la carta	
Complemento para frutas y postres	
Cocina salada y platillos calientes	Añadir al final de la cocción para mantener su textura

Montado y presentación

- Batir ligeramente antes de usar para asegurar una mezcla homogénea.
- Usar fría o ligeramente templada para facilitar la integración con ingredientes como quesos o vegetales.
- Mezclar lentamente en pastas, risottos o estofados para lograr una textura sedosa.

Recomendaciones de manejo:

- Mantener en refrigeración (0°C a 7°C)