

---

# CLAUDINA

---

PARA MONTAR Y COCINAR



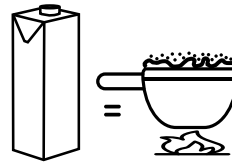


Conservar entre +5° y +20°C. Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío y consumirse en los 3-4 días siguientes. No congelar

Para cocinar: listo para usar.

Para Montar: Montar entre 2° y 7°C añadiendo del 10% al 20% azúcar. Una vez abierto, debe ser usado dentro de 3-4 días.

## EN COCINA



1000 ml = 700 ml  
BUEN RENDIMIENTO



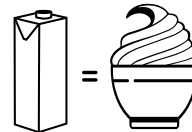
TEXTURA  
CREMOSA



ESTABLE  
A ALCOHOLES

- Presenta poca merma al reducir la nata.
- Es estable tras la adición de alcohol.
- Permite la congelación y descongelación de las elaboraciones manteniendo la estabilidad y no presentando sinéresis.

## EN PASTELERÍA



1 L = 3 L  
GRAN RENDIMIENTO



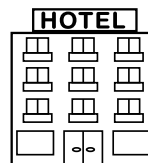
EXCELENTE  
TEXTURA



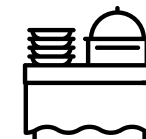
FIRMEZA Y  
ESTABILIDAD

- Rendimiento de hasta 3L de nata montada con un brick de 1L de nata.
- Permite la congelación y descongelación de las elaboraciones manteniendo la estabilidad y no presentando sinéresis.

## CANALES



Hotelería



Colectividades



Cocinas centrales

## EN COCINA

- Salsa Alfredo, Carbonara, Salsa de setas, Salsa de limón, Salsa de Mostaza, etc.
- Rissottos
- Cremas de verduras
- Quiches

### Receta: Fetuccini con salsa Alfredo



30 min.



2 pax.



Fácil

### Ingredientes

- |                              |                        |
|------------------------------|------------------------|
| • 300 ml de Claudina         | • 50 gr de mantequilla |
| • 50 gr de parmesano Galbani | • 5 gr de sal          |
| • 200 gr de salmón ahumado   | • 1 pizca de pimienta  |

## EN PASTERERÍA

- Tartas tradicionales,
- Semifríos,
- Bavaroises, mousses,
- Helados,
- Puding postres (reellenos para tartaletas, crêpes, decoración, etc...)

### Receta: Mousse de limon



30 min.



4 pax.



Media

### Ingredientes

#### Para la plancha de bizcocho genovés

- |                                  |                                     |
|----------------------------------|-------------------------------------|
| • 2 huevos,                      | • 5 gr de sal y 1 pizca de pimienta |
| • 25 gr azúcar y 25 gr de harina |                                     |

#### Para Mousse de limón

- |                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| • 400 g de Claudina | • 60 gr de zumo de limon |
| • 95 gr de azúcar   | • 3 claras de huevo      |

#### Glaseado amarillo espejo

- |                              |                          |
|------------------------------|--------------------------|
| • 120 g de agua              | • 150gr chocolate blanco |
| • 150 gr azúcar              | • 4 hojas de gelatina    |
| • 100 gr de leche condensada | • Colorante al gusto     |

# CLAUDINA

PARA MONTAR Y COCINAR

## VALORES NUTRICIONALES MEDIOS POR 100ml

Valor energético	Grasas	de las cuales saturadas	Hidratos de carbono	de los cuales azúcares	Proteínas	Sal
1026 kJ 249 kcal	26 g	25 g	3,3 g	0,2 g	0,6 g	0,16 g

• Temperatura de conservación entre 5° y 20°C

• Vida útil: 183 días

## DATOS LOGÍSTICOS

Código interno LFSI:	209800
EAN Artículo:	8410285191331
Dimensiones en mm (L x an x Al):	75 x 75 x 215

### CAJA

Nº artículos x caja:	10 uds.
EAN Caja:	18410285191338
Dimensiones en mm (an x L x Al):	370 x 370 x 216
Peso neto (kg):	1 kg

### PALETIZACIÓN

Cajas:	75 cajas (5 capas de 15 cajas)
Dimensiones en mm (L x an x Al):	1200 x 800 x 1260
Peso neto (kg):	750 kg
Peso bruto (kg):	777,50 kg

