
CLAUDINA

PARA MONTAR Y COCINAR



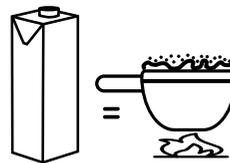


Conservar entre +5° y +20°C. Una vez abierto el envase, debe conservarse en frío y consumirse en los 3-4 días siguientes. No congelar

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



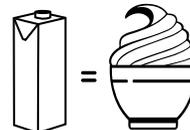
TEXTURA
CREMOSA



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



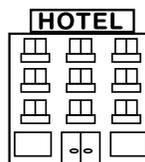
EXCELENTE
TEXTURA



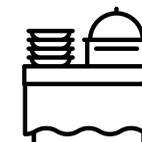
FIRMEZA Y
ESTABILIDAD

- 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.

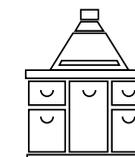
CANALES



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,
- Bavaoises, 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,
- 25 gr azúcar y 25 gr de harina

- 5 gr de sal y 1 pizca de pimienta

Para Mousse de limón

- 400 g de Claudina
- 95 gr de azúcar

- 60 gr de zumo de limon
- 3 claras de huevo

Glaseado amarillo espejo

- 120 g de agua
- 150 gr azúcar
- 100 gr de leche condensada

- 150gr chocolate blanco
- 4 hojas de gelatina
- 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

