

*Gold Cup®*



IDEAL PARA DECORAR Y COCINAR

*Gold Cup Deco · Gold Cup Chef*



# “Cremosidad en sus elaboraciones”

## MIXES VEGETALES

Los mixes vegetales **Gold Cup Deco** y **Gold Cup Chef** son los ingredientes perfectos para elaborar un plato al que se le quiere añadir un punto cremoso.

**Gold Cup Deco** es el sustituto ideal de la nata. Con su aroma y sabor excepcional, su densidad y cremosidad, es ideal para montar, decorar y rellenar. No se corta, aporta un gran desarrollo y estabilidad.

**Gold Cup Chef** es un mix vegetal especial para cocinar, denso y cremoso. Indicado para la elaboración de todo tipo de salsas y preparaciones, no se corta y se mantiene estable a altas temperaturas (ebullición).

 Producto	 U. por caja	 Cajas por palet	 Aplicación	 Referencia
<b>Gold Cup Deco</b> Mix Vegetal UHT	12 bricks de 1 l	78	Decoración y rellenos de tartas, bollería, semifríos y helados	414020
<b>Gold Cup Chef</b> Mix Vegetal UHT	12 bricks de 1 l	78	Salsas y preparaciones en caliente	414019

### ✓ Ventajas de Gold Cup Deco:

- Una vida útil larga al ser UHT: 12 meses
- Su fórmula ya incorpora el azúcar
- Un tapón abre fácil, para abrir y cerrar cómodamente
- Un aroma y sabor destacables que se acercan a los de la nata
- Ofrece un desarrollo rápido y óptimo
- Permite mezclar crema, productos lácteos y cítricos sin riesgo de que se rompa la preparación
- Actúa de estabilizante cuando se mezcla con nata ya que mantiene firme la mezcla
- Es un excelente sustituto de la nata (misma aplicación y textura a un precio más atractivo)
- Se conserva a temperatura ambiente (menos de 20°C)

### ✓ Ventajas de Gold Cup Chef:

- Una vida útil larga al ser UHT: 9 meses
- Tiene una textura cremosa y densa
- Es estable y permite la mezcla de cualquier ingrediente (crema, alcohol y agua)
- Se mantiene estable a altas temperaturas
- Ofrece una rápida reducción acortando el tiempo de preparación y maximizando el rendimiento
- Se conserva a temperatura ambiente (menos de 20°C)