

Volumen  
**3**

# El Recetario de Nayi

*Compartiendo Sonrisas*



Pastelería Porcionada

**Soprole** **FP**  
Desde 1949®  
FOOD PROFESSIONALS

*Especial:  
Pastelería  
Porcionada*



**ALIMENTO CON SELLO "ALTO EN",  
EVITA SU CONSUMO.**

Ministerio de Salud

---

# Índice

---

- ③ *Soprole Food Professional,  
nuestro compromiso con ustedes*
- ④ *Bienvenida de Nayi*
- ⑤ *Merenguitos*
- ⑥ *Cachitos con manjar*
- ⑦ *Calugas de manjar*
- ⑪ *Alfajor colonial*
- ⑫ *Delicias de membrillo*
- ⑯ *Palmeritas*
- ⑱ *Hojarasca huevo moll*
- ⑳ *Kuchen Sureño*

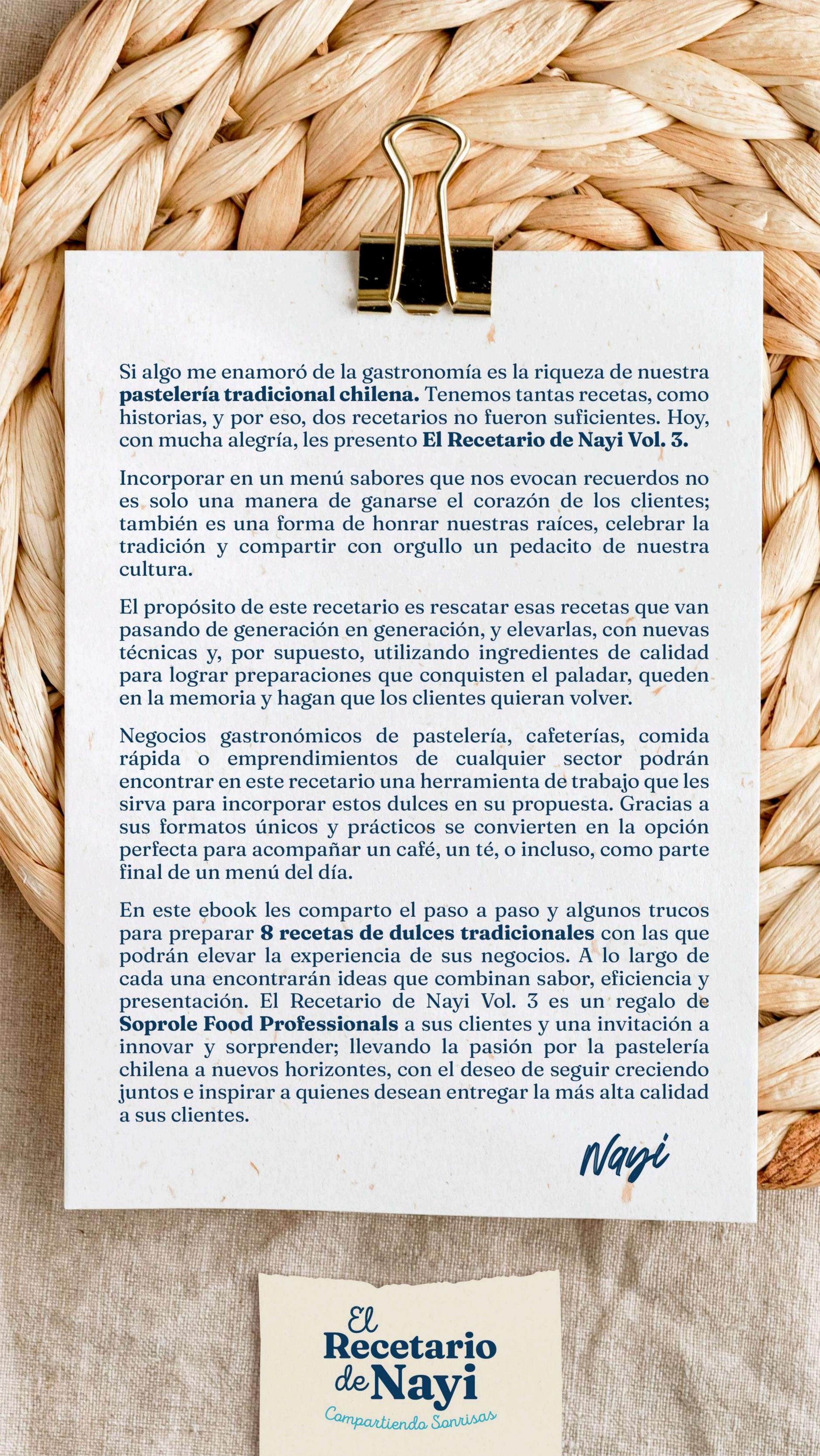


La pastelería tradicional chilena tiene un lugar especial en la gastronomía de nuestro país, ya que rescatar las preparaciones dulces que forman parte de nuestra cultura es mucho más que un ejercicio de memoria, también es un viaje a la cocina familiar para entender que nuestra historia también está escrita en las preparaciones que amamos.

**El Recetario de Nayi Volumen 3** es una nueva oportunidad para acompañarlos a ustedes, nuestros clientes, en sus negocios gastronómicos, entregándoles nuevas ideas y recetas que evocan tradición y crean conexiones que pueden marcar la diferencia.

Por este motivo, el corazón de este nuevo recetario son los productos Soprole Food Professionals, que sirven de inspiración y se combinan para lograr sabores auténticos y texturas perfectas, permitiendo que la pastelería tradicional chilena siga conquistando paladares y generando momentos memorables.

*¡Bienvenidas al  
Recetario de Nayi Vol. 3!*



Si algo me enamoró de la gastronomía es la riqueza de nuestra **pastelería tradicional chilena**. Tenemos tantas recetas, como historias, y por eso, dos recetarios no fueron suficientes. Hoy, con mucha alegría, les presento **El Recetario de Nayi Vol. 3**.

Incorporar en un menú sabores que nos evocan recuerdos no es solo una manera de ganarse el corazón de los clientes; también es una forma de honrar nuestras raíces, celebrar la tradición y compartir con orgullo un pedacito de nuestra cultura.

El propósito de este recetario es rescatar esas recetas que van pasando de generación en generación, y elevarlas, con nuevas técnicas y, por supuesto, utilizando ingredientes de calidad para lograr preparaciones que conquisten el paladar, queden en la memoria y hagan que los clientes quieran volver.

Negocios gastronómicos de pastelería, cafeterías, comida rápida o emprendimientos de cualquier sector podrán encontrar en este recetario una herramienta de trabajo que les sirva para incorporar estos dulces en su propuesta. Gracias a sus formatos únicos y prácticos se convierten en la opción perfecta para acompañar un café, un té, o incluso, como parte final de un menú del día.

En este ebook les comparto el paso a paso y algunos trucos para preparar **8 recetas de dulces tradicionales** con las que podrán elevar la experiencia de sus negocios. A lo largo de cada una encontrarán ideas que combinan sabor, eficiencia y presentación. El Recetario de Nayi Vol. 3 es un regalo de **Soprole Food Professionals** a sus clientes y una invitación a innovar y sorprender; llevando la pasión por la pastelería chilena a nuevos horizontes, con el deseo de seguir creciendo juntos e inspirar a quienes desean entregar la más alta calidad a sus clientes.

*Nayi*

El  
**Recetario**  
de **Nayi**  
*Compartiendo Sonrisas*

# Merenguitos

Para  
35 unidades

Cocción:  
80 °C  
por 1 hora

## Ingredientes

120 g Claras de huevo  
240 g Azúcar granulada

## Relleno

Manjar Artesanal  
Soprole Food Professionals

¡Ahora puedes usar nuestro  
Manjar Artesanal en  
formato de 1 Kg para  
producciones más pequeñas  
o seguir usando el formato  
de 5 Kg a tu conveniencia!

## Preparación

- En un bowl, mezclar las claras de huevo con el azúcar.
- Llevar sobre baño maría y revolver constantemente hasta disolver los cristales de azúcar o hasta los 60 °C.
- Batir hasta que el merengue se enfríe y tome consistencia.
- Pasar el merengue a una manga pastelera y reservar.
- Precalentar el horno a 80 °C por 1 hora.
- En una lata de horno con papel ceresinado hacer las formas de merenguitos con la manga.
- Llevar al horno precalentado y, una vez listos, dejar secar en el mismo horno hasta el día siguiente.
- Para el armado tomar 2 merengues, agregar el Manjar Artesanal Soprole Food Professionals en la base y unir.

Puedes  
presentarlo en  
bolsitas para  
venderlas al paso.

# Cachitos con manjar

Cocción:  
180 °C  
por 10 minutos

## Masa

185 g Harina bizcochera  
2 u Yemas  
1 u Huevo  
35 g Mantequilla Sin Sal Soprole  
Food Professionals  
10 g Vino blanco

## Relleno

400 g Manjar para  
Pastelería Soprole Food  
Professionals

## Dora

1 u Huevo  
30 ml Leche Soprole

## Decoración

Chocolate  
Coco rallado



## Preparación

### Masa

- Tamizar la harina, agregar todos los ingredientes y trabajar en batidora hasta formar una masa lisa y suave.
- Envolver la masa en papel alusa plast y refrigerar por 40 minutos.
- Con la ayuda de un uslero, estirar la masa hasta obtener 2 mm de grosor.
- Cortar tiras de 2 cm de ancho x 50 cm de largo.
- Reutilizar la masa y estirar hasta obtener 10 tiras.
- Enrollar cada tira en un molde de cachitos dando forma de cono y pintar con dora.
- Disponer los conos en una lata de horno y llevar a horno precalentado a 180 °C por 10 minutos.
- Dejar enfriar.

### Armado

- Decorar con chocolate y coco rallado.
- Rellenar con Manjar para Pastelería Soprole Food Professionals.

## Calugas de manjar

Para  
48 unidades

### Ingredientes

600 g Manjar dulce repostero  
Soprole Food Professionals  
200 g Almendras tostadas y  
picadas  
1 u Huevo  
600 g Azúcar flor



## Preparación

- En un sartén, poner el Manjar Dulce Repostero Soprole Food Professionals y cocinar a fuego medio durante 15 a 20 minutos, revolviendo constantemente.
- Retirar del fuego y enfriar durante 2 minutos.
- Separar la clara de la yema. Batir la clara a punto nieve y reservar.
- Incorporar la yema junto con el manjar revolviendo constantemente.
- Dejar reposar la mezcla por 1 minuto y agregar la clara batida con movimientos envolventes.
- Por último, agregar las almendras picadas.
- Verter toda la mezcla sobre azúcar flor e incorporar hasta obtener una textura de masa.
- Pasar a un molde rectangular de 20 x 30 cm previamente encamisado.
- Dejar reposar por 6 horas.
- Cortar cuadrados de 3 cm x 3 cm y envolver.



Producto para  
 mejorar tu negocio

## Portafolio de Manjares Soprole Food Professionals

Los manjares Soprole Food Professionals son un aliado perfecto para cualquier pastelería. Te entregamos 3 distintas opciones: Dulce Repostero, Manjar Artesanal y Manjar para pastelería, para que puedas escoger el complemento perfecto para tu negocio.



### Datos técnicos

Contiene 25,5% de sólidos de leche.

### Códigos SAP:

Dulce Repostero 5kg	000455-001
Manjar para Pastelería 5kg	000416-001
Manjar Artesanal 5kg	000422-001
Manjar Artesanal 1kg	000423-001



**ALIMENTO CON SELLO “ALTO EN”,  
 EVITA SU CONSUMO.**

### Conservación

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, su duración es de 15 días manteniéndolo refrigerado entre 0° y 8°C. No almacenar en frío para evitar cristalización.

### Vida Útil

90 días.

### Unidades de Venta

Formato 5 kg: 2 unidades.

Formato 1 kg: 5 unidades



### Performance

Su consistencia y textura permite un fácil manejo espatulado y manguado sin desplazamiento entre capas.

Buen corte al momento de realizar decoraciones.

Alta consistencia, estabilidad y estructura.

Sabores que se ajustan a los gustos de tus clientes:

Manjar Artesanal: sabor colonial.

Manjar para pastelería: sabor acaramelado.

Dulce Repostero: sabor avainillado.

### Principales usos

Aplicación en todo tipo de preparaciones de pastelería.

Relleno de galletas y dulces chilenos.

Relleno de tortas y pasteles.

Relleno de postres.

Bollería.

Decoraciones mangueadas.

Repostería premium.



## Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Somos apasionados por desarrollar productos de calidad, por eso contamos con:

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.

  
Desde 1949®  
FOOD PROFESSIONALS

Conoce más en [www.soprolefp.cl](http://www.soprolefp.cl)

**Nuevo**

# Manjar Artesanal

**1 kilo**



**Calidad y sabor insuperable  
Ahora en formato de 1kg**

CONOCE MÁS EN

**SOPROLEFP.CL**

**Soprole FP**  
Desde 1949  
FOOD PROFESSIONALS



**ALIMENTO CON SELLO “ALTO EN”,  
EVITA SU CONSUMO.**

Ministerio de Salud

# Alfajor colonial

Para  
15 unidades

Cocción:  
170 °C  
por 12 minutos



## Ingredientes

- 150 g Margarina de Horneo Premium Soprole Food Professionals
- 45 g Azúcar flor
- 30 g Huevo
- 270 g Harina bizcochera
- 2 g Sal

## Relleno

- 350 g Chancaca
- 500 g Agua
- 75 g Harina
- Cáscara de ½ naranja
- 6 u Clavo de olor
- 1 u Rama de canela
- 75 g Nueces picadas

## Decoración

- Chocolate bitter
- Nueces picadas



## Preparación

- En una batidora mezclar la sal, harina, azúcar y Margarina de Horneo Premium Soprole Food Professionals hasta obtener una textura arenosa.
- Agregar el huevo a temperatura ambiente y mezclar hasta formar la masa.
- Dejar reposar en frío por 2 horas.
- Estirar la masa hasta lograr 4 mm de grosor y cortar con un molde aro 6.
- Pasar a una lata de horno con papel ceresinado y refrigerar por 15 minutos.
- Llevar a horno precalentado a 170 °C por 12 minutos, enfriar y reservar.

## Relleno

- Tamizar la harina y llevar a cocinar en un sartén por 7 minutos aproximadamente hasta obtener un color dorado.
- Retirar del fuego, tamizar nuevamente y reservar.
- En una olla disponer el agua, chancaca, la cáscara de naranja, clavo de olor y la canela. Llevar a cocción por 15 minutos aproximadamente.
- Retirar del fuego, descartar la naranja, la canela y el clavo de olor.
- Agregar la harina de golpe, revolviendo constantemente para no formar grumos.
- Regresar la mezcla al fuego y cocinar por 2 a 3 minutos más, hasta obtener una crema espesa.
- Finalizar agregando las nueces.
- Traspasar a un bowl con alusa plast en contacto y enfriar.

## Armado

- En una base agregar 40 g de relleno, tapar con otra base y emparejar.
- Repetir el proceso con todas las bases y dejar reposar por 6 horas a temperatura ambiente.
- Derretir el chocolate y cubrir la mitad del alfajor. En la otra mitad decorar el borde con las nueces picadas.
- Se pueden conservar hasta 5 días en refrigeración.

[▶ Ver Video](#)

## Delicias de membrillo

Para  
50 unidades

Cocción:  
180 °C  
por 8 minutos

### Ingredientes

200 g Margarina de Horneo Premium Soprole Food Professionals  
130 g Azúcar flor  
1 u Huevo  
50 g Maicena  
350 g Harina bizcochera  
1 Pizca de sal  
Zeste de ½ limón

### Relleno

350 g Dulce de membrillo

### Decoración

Azúcar flor



## Preparación

### Masa

- Tamizar harina, maicena y reservar.
- En una batidora disponer la Margarina de Horneo Premium Soprole Food Professionals con el azúcar flor y cremar hasta obtener una mezcla suave y aireada.
- Agregar el huevo, sal y el zeste de limón batiendo hasta incorporar completamente.
- Finalmente agregar los ingredientes secos hasta formar la masa.
- Envolver la masa con papel alusa plast y llevar a refrigeración por 30 minutos.
- Estirar la masa hasta obtener un grosor de 4mm. Refrigerar nuevamente durante 5 minutos.
- Dar forma con un cortador de galletas. A la mitad del total de las galletas, perforar el centro con un molde circular.
- Disponer las galletas en una lata de horno con papel ceresinado y refrigerar por 5 minutos.
- Llevar a horno precalentado a 180 °C por 8 minutos.
- Dejar enfriar la galleta.

### Armado

- Para el armado cubrir las tapas perforadas con azúcar flor y rellenar la tapa inferior con 7 g de dulce de membrillo, juntar ambas partes y formar las galletas.



Producto para  
mejorar tu negocio

Compartiendo Sannisas  
El Recetario de Nayi

# Margarina de Horneo Premium Soprole Food Professionals

Logra un horneado perfecto y rendimiento superior para tus masas con esta margarina de horneo, diseñada para masas y batidos para hornear

La Margarina Horneo Premium Soprole Food Professionals es elaborada con aceites parcialmente hidrogenados.



## Datos técnicos

- Formato: barra de 2,5 Kg
- 81% de aceite hidrogenado
- Código SAP 000726-001



**ALIMENTO CON SELLO “ALTO EN”,  
EVITA SU CONSUMO.**

Ministerio de Salud

### Conservación

Mantener en un lugar fresco y seco.

### Vida Útil

180 días.

### Unidades de venta

8 unidades por caja.



### Trabajamos para tu negocio

Te entregamos un producto perfecto para lograr masas secas con mayor plasticidad y masas batidas con mejor batido, volumen y consistencia.

### Performance

- Se crema con facilidad. Su punto de fusión a 42°C permite trabajar en ambientes cálidos sin complicaciones, lo cual la hace ideal para panaderías.
- Aporta cremosidad, suavidad y brillo a masas y coberturas.

### Principales usos

- Masas y bizcochos.
- Batidos para queques.
- Panes dulces.
- Pan de pascua.
- Masas de tartas y kuchenos.
- Batidos de galletas.



## Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Somos apasionados por desarrollar productos de calidad, por eso contamos con:

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.

**Soprole** **FP**  
Desde 1949®  
FOOD PROFESSIONALS

Conoce más en [www.soprolefp.cl](http://www.soprolefp.cl)

# ¿Quieres disfrutar de todos los *beneficios* de ser parte de **nuestra comunidad?**



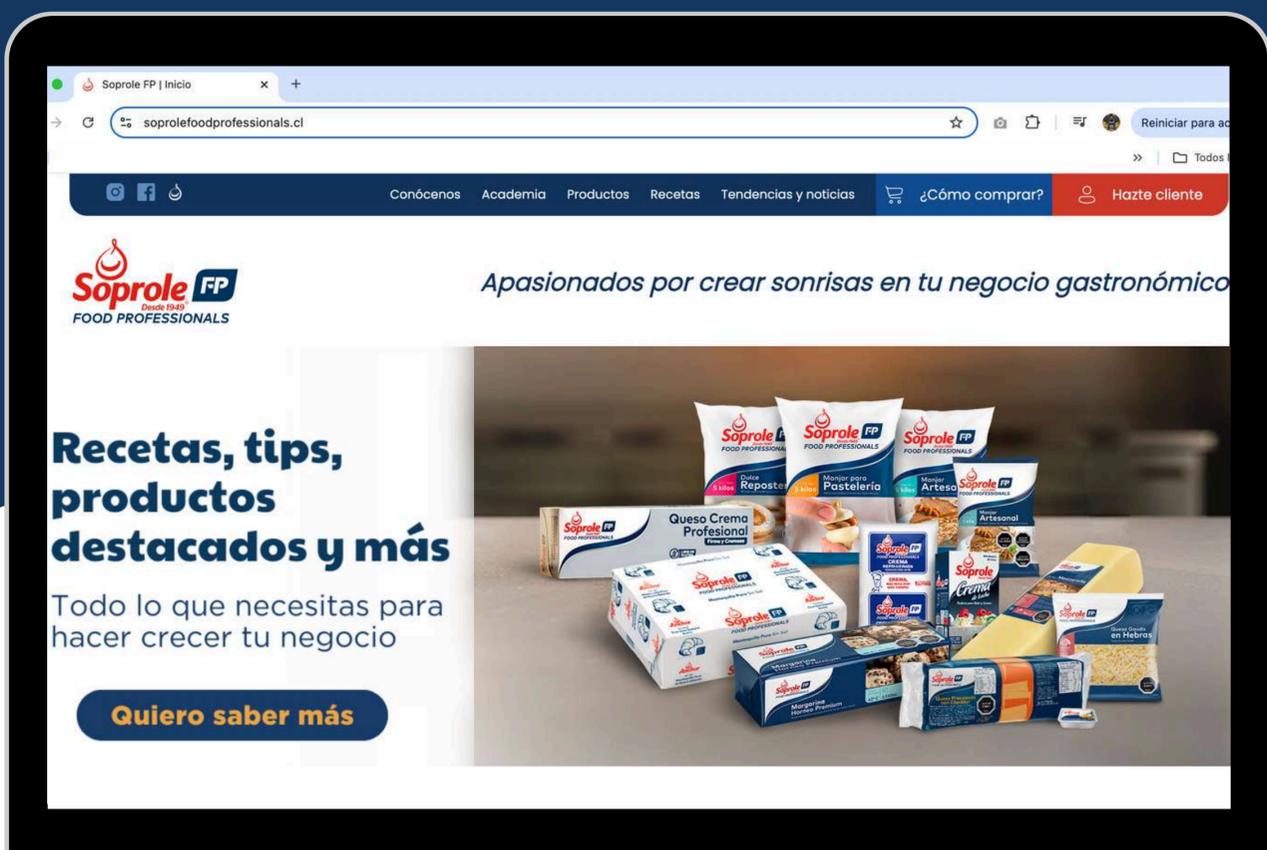
Recetas



Productos de calidad



Acompañamiento técnico



## HAZTE CLIENTE

[SOPROLEFP.CL](http://SOPROLEFP.CL)

**Soprole** FP  
Desde 1949®  
FOOD PROFESSIONALS



### ALIMENTO CON SELLO “ALTO EN”, EVITA SU CONSUMO.

Ministerio de Salud

# Palmeritas

Cocción:  
200 °C  
por 13 minutos



## Amasijo

Tamaño  
Amasijo:  
15x30cm

450 g Harina de fuerza

250 g Agua

25 g Margarina Hojaldre o  
Mantequilla Sin Sal Soprole  
Food Professionals

10 g Sal

## Empaste

Tamaño  
Empaste:  
15x15cm

300 g Margarina  
Hojaldre o Mantequilla  
Sin Sal Soprole Food  
Professionals

Azúcar granulada



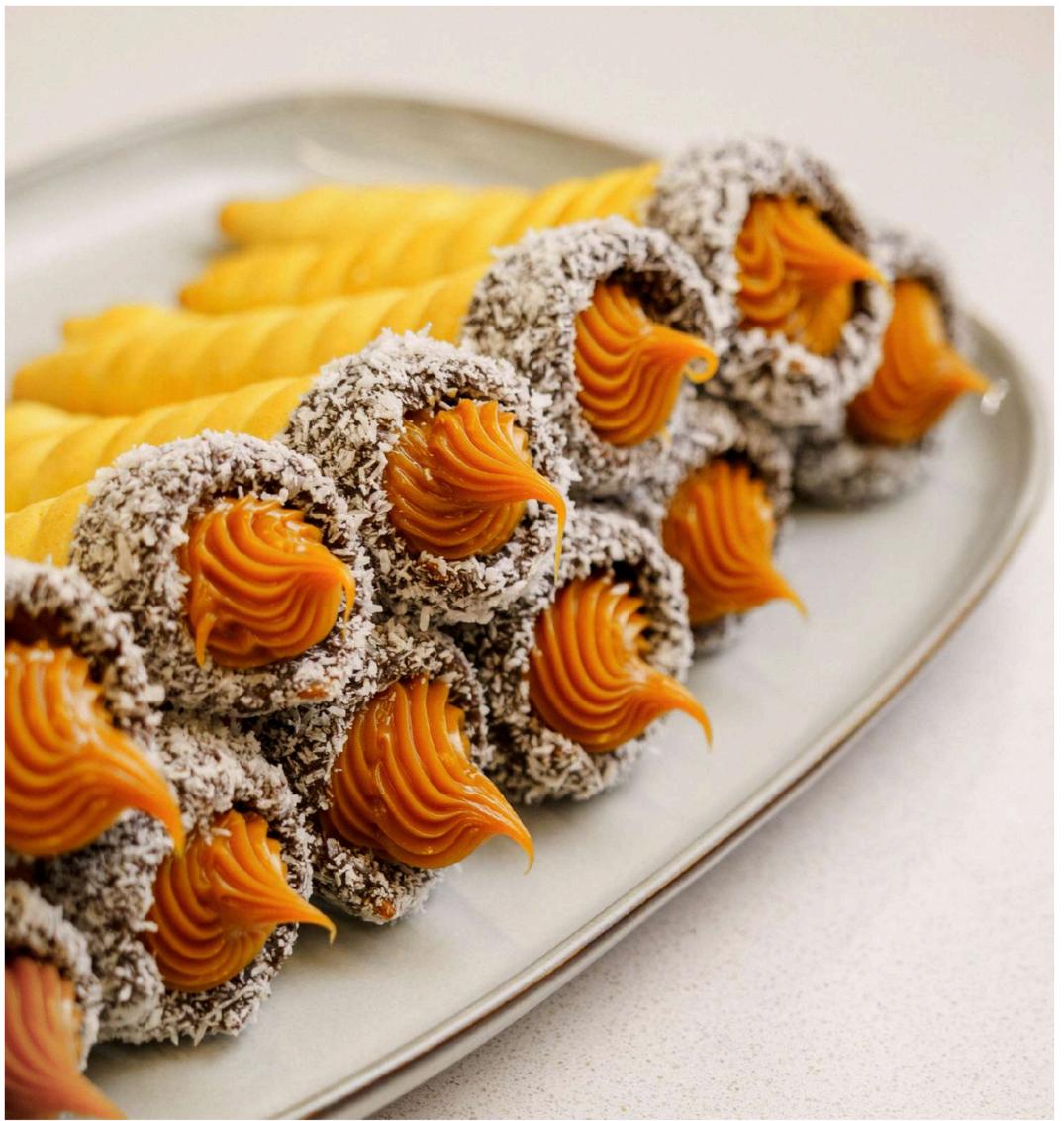
## Decoración

Chocolate bitter

## Preparación

- Amasar todos los ingredientes en la amasadora a velocidad media durante unos minutos.
- Agregar el agua poco a poco y continuar amasando hasta formar la masa.
- Desarrollar el gluten a un 60%.
- Reposar la masa por 24 horas en frío.
- Formar el empaste de 15 cm x 15 cm y reservar.
- Estirar el amasijo de 15 cm x 30 cm, poner el empaste en el centro de la masa y cerrar.
- Hacer 2 vueltas dobles y dejar reposar en frío por 20 minutos entre cada vuelta.
- Esparcir azúcar en el mesón y encima de la masa y estirar.
- Realizar la última vuelta simple y estirar hasta lograr 0,5 mm de grosor, dejando de 30 cm de alto x 80cm de largo.
- Poner azúcar nuevamente y hacer los pliegues.
- Cortar cada pieza de 3 cm de grosor, hacer un corte en el centro sin llegar al borde de la masa y abrir en forma de mariposa. Sellar con azúcar granulada.
- Llevar las piezas a una lata de horno con papel ceresinado, dejando un espacio de 5 a 7 cm entre ellas.
- Refrigerar por 15 minutos y llevar a horno precalentado a 200 °C por 13 minutos.
- Dejar enfriar y decorar con chocolate.

▶ [Ver Video](#)



# Las mejores recetas para tu negocio



**ALIMENTO CON SELLO “ALTO EN”, EVITA SU CONSUMO.**

Ministerio de Salud



# Hojarasca huevo moll

Para  
8 Porciones



## Masa

250 g Harina bizcochera  
5 u Yema  
50 g Mantequilla Sin Sal Soprole  
Food Professionals  
50 g Vino blanco

## Relleno

700 g Manjar Artesanal  
Soprole Food Professionals  
630 g de Huevo moll

## Huevo moll

14 u Yema  
280 g Azúcar granulada  
140 g Agua  
200 g Harina de almendras  
Vainilla



## Preparación

### Hoja

- Tamizar la harina y agregar todos los ingredientes. Trabajar en batidora hasta lograr una masa lisa y suave.
- Envolver la masa en papel alusa plast y dejar reposar en frío por 40 minutos.
- Con la ayuda de un uslero estirar la masa hasta 0,5 mm de grosor y pinchar con un picador o tenedor.
- Cortar rectángulos de 10 cm x 18 cm.
- Reutilizar la masa y estirar hasta obtener 18 láminas.
- Pasar a una lata de horno y llevar a horno precalentado a 190 °C por 8 minutos aproximadamente, deben quedar doradas.

[▶ Ver Video](#)

### Huevo moll

- En una olla pasar las yemas por un cedazo, revolver hasta homogeneizar y reservar.
- En otra olla unificar el agua con el azúcar y llevar a cocción hasta obtener un almíbar de 115 °C.
- Agregar el almíbar en forma de hilo a las yemas revolviendo constantemente.
- Llevar a cocción la mezcla anterior hasta obtener la consistencia de una mermelada.
- Pasar a un bowl, agregar la harina de almendras y la vainilla, y mezclar hasta incorporar completamente.
- Reservar con alusa plast en contacto.

### Armado

- Encamisar un molde con papel mantequilla.
- Comenzar a armar la torta colocando una base de hojarasca, relleno de manjar, base de hojarasca y relleno huevo moll.
- Repetir 3 veces el mismo procedimiento para finalizar con la última tapa de hojarasca.
- Reservar en frío por al menos 6 horas, porcionar y decorar.



Producto para  
mejorar tu negocio

Compartiendo Sarrisas  
El Recetario de Nayi

# Mantequilla Sin Sal de 5 Kilos Soprole Food Professionals

Úsala en tus preparaciones  
de pastelería y bollería y  
notarás la diferencia.

Elaborada a partir de crema  
fresca pasteurizada de la  
mejor calidad.



## Datos técnicos

- Formato: bloque de 5 Kg
- Mantequilla Extra seca con un 84% de materia grasa
- 16% de agua
- Sin sal
- Código SAP 00126-001



**ALIMENTO CON SELLO "ALTO EN",  
EVITA SU CONSUMO.**

Ministerio de Salud

### Conservación

Mantener refrigerada a menos de 5°C.

### Vida Útil

3 meses.

### Unidades de venta

4 bloques por caja.



### Consejos de uso

La temperatura de la mantequilla da a la masa texturas y resultados distintos. Para masas batidas úsala a T° ambiente (12° a 14°C) y para masas hojaldradas y quebradas asegúrate que esté bien fría.



### Performance

Realza el aroma, textura y sabor de tus preparaciones dulces o saladas.

De sabor y textura cremosa. El cómodo formato del producto permite una manipulación amigable y un rendimiento óptimo.

### Principales usos

- Masas laminadas como medialunas, croissants y masa de hojas.
- Masas fermentadas
- Masas secas y galletas
- Cocina en general

## Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Somos apasionados por desarrollar productos de calidad, por eso contamos con:

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.

  
Desde 1949®  
FOOD PROFESSIONALS

Conoce más en [www.soprolefp.cl](http://www.soprolefp.cl)

# Kuchen Sureño

Para  
6 Porciones



## Masa 4/4

Molde:  
Ara 10 cm

65 g Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals  
65 g Azúcar granulada  
65 g Huevo  
65 g Harina bizcochera

## Relleno

280 g Queso Crema Profesional Soprole Food Professionals  
2 u Huevo  
115 g Azúcar granulada  
10 g Harina bizcochera  
140 g Crema Fresca Soprole Food Professionals  
300 g Frambuesas frescas



## Preparación

### Masa 4/4

- Encamisar los moldes con mantequilla y harina. Reservar.
- Creinar la Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals con el azúcar hasta que quede una mezcla suave y aireada.
- Agregar poco a poco los huevos a temperatura ambiente y continuar batiendo hasta que la mezcla quede homogénea.
- Finalmente, agregar la harina tamizada hasta incorporar.
- Rellenar cada molde con 40 g de mezcla y llevar a horno precalentado a 180 °C por 6 minutos.

### Relleno

- En una batidora agregar el Queso Crema Profesional Soprole Food Professionals junto con el azúcar hasta obtener una crema suave.
- Incorporar los huevos poco a poco hasta homogeneizar.
- Agregar la Crema Fresca Soprole Food Professionals fría y batir hasta incorporar.
- Finalmente agregar la harina.
- Rellenar los moldes con 107 g de la mezcla y 50 g de frambuesa fresca.
- Llevar a horno precalentado a 180 °C por 17 minutos.
- Dejar enfriar y refrigerar mínimo 3 horas antes de servir.



Producto para  
mejorar tu negocio

Compartiendo Sabiduras  
N  
El Recetario de Naya

# Queso Crema Profesional Soprole Food Professionals

El Queso Crema Profesional Soprole Food Professionals es un producto versátil, ideal para tus preparaciones de pastelería, sushi y cocina en general.

Es un producto perfecto si tu negocio gastronómico tiene una propuesta de valor de alta calidad.



## Datos técnicos

- Formato: 1 caja de 1,36 kilos.
- Sabor lácteo con toque ácido.
- Código SAP: 000738-001



**ALIMENTO CON SELLO “ALTO EN”,  
EVITA SU CONSUMO.**

Ministerio de Salud

### Conservación

Conservar refrigerado a una temperatura máxima de 7°C. Una vez abierto el envase su duración es de 10 días manteniéndolo refrigerado.

### Vida Útil

240 días.

### Unidades de Venta

10 unidades por caja.



### Consejos de uso

Para pastelería, sacar de refrigeración 1 hora antes de utilizar.

### Performance

- Para cheesecake es un queso que se incorpora bien con los otros ingredientes, de excelente consistencia en boca y buen corte.
- Para frosting cuenta con una consistencia adecuada para una buena incorporación y mango.
- Se mantiene estable y con buen corte.
- Para sushi es un queso consistente, se pueden cortar bastones sin que se peguen y se fundan entre si.
- No se pega en el cuchillo y resiste frito a 200°C estándar por un minuto con un fundido mínimo.

### Principales usos

Frosting, sushi, cheesecake. Cocina y pastelería en general.



## Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Somos apasionados por desarrollar productos de calidad, por eso contamos con:

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.

**Soprole** **FP**  
Desde 1949®  
FOOD PROFESSIONALS

Conoce más en [www.soprolefp.cl](http://www.soprolefp.cl)



Producto para  
mejorar tu negocio

Compartiendo Sarrisas  
N  
El Recetario de Nayi

# Crema Refrigerada Soprole Food Professionals

Especial para batir, rellenar y decorar  
con un acabado fino.

Sabor lácteo de origen natural y  
siempre lista para usar.

## Datos técnicos

- Crema láctea
- 100% líquida
- Formato: bolsa de 1 Lt
- 35% materia grasa
- Código SAP 000101-001



ALIMENTO CON SELLO "ALTO EN",  
EVITA SU CONSUMO.

Ministerio de Salud

### Conservación

Mantener refrigerado durante todo su uso a 4°C.

### Vida Útil

61 días.

### Unidades de venta

8 bolsas por bandeja contenedora plástica.



### Trabajamos para tu negocio

Con la Crema Refrigerada Soprole Food Professionals podrás conseguir una excelente crema chantilly y un producto ideal para cubrir, espatular y manguear.

### Performance

Gracias al cuidadoso control en todo el proceso de elaboración y su presentación en bolsa, al momento de ser batida mantiene sus características naturales que permiten lograr un excelente aireado, volumen, buena consistencia y mejor sabor 100% lácteo. Se comporta excelente al ser mezclada con cremas vegetales.

### Principales usos

- Tortas y pasteles.
- Cremas para rellenos y coberturas.
- Helados.
- Preparaciones dulces y saladas.



## Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Somos apasionados por desarrollar productos de calidad, por eso contamos con:

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.

  
Desde 1949®  
FOOD PROFESSIONALS

Conoce más en [www.soprolefp.cl](http://www.soprolefp.cl)



## Apasionados por desarrollar productos de calidad

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.

## Apasionados por entregarte un servicio de excelencia

- Equipo de ventas altamente capacitado.
- Red de entrega de Arica a Punta Arenas.
- Plataforma web de autogestión [www.soprolecontigo.cl](http://www.soprolecontigo.cl)
- Atención call center especializada.



## Apasionados por acompañarte en tu negocio

- Asesoría en el uso de los productos.
- Conocimiento sobre nuevas tendencias en la industria.
- Capacitaciones y talleres.
- Ideas de preparaciones.
- Apoyo comunicacional a nuestros clientes.



*Apasionados*  
**por crear sonrisas**

en tu negocio gastronómico

Hazte cliente en [www.soprolefp.cl](http://www.soprolefp.cl)

# Soprole FP

Desde 1949<sup>®</sup>  
FOOD PROFESSIONALS



## Los indispensables de tu pastelería

Conoce más de la Academia Soprole Food Professionals en

[SOPROLEFP.CL](http://SOPROLEFP.CL)

[@SOPROLEFP](https://www.instagram.com/SOPROLEFP)



**ALIMENTO CON SELLO “ALTO EN”,  
EVITA SU CONSUMO.**

Ministerio de Salud