



Pastelería

Al servicio del arte de la repostería



NATAS PASTERIZADAS Y MANTEQUILLA

Preferencias del consumidor



El sabor fresco y natural.



La calidad de los productos y resultados atractivos.



Productos comprometidos en garantizar la sostenibilidad, para proteger el planeta y sus recursos.



Productos Halal y kosher.



Gran oportunidad en el canal delivery, que ha experimentado un crecimiento del 40% en ventas de productos de pastelería.



EL SABOR*

Con el aroma y cremosidad auténtica de la nata, se diferencia de la principal competencia, por su sabor fresco e intenso.

Atributos más valorados de la nata montar

*TEST REALIZADO POR LA ENTIDAD CERTIFICADORA AENOR, FRENTE A LA PRINCIPAL COMPETENCIA.



TIEMPO DE MONTADO*

El tiempo de montado está influenciado por la temperatura. Nuestra recomendación es montar la nata entre 1-3°C y enfriar el bol con las varillas antes de montar.

¡Conseguirás el mejor rendimiento!



FIRMEZA*

A los 10 minutos de la preparación, presenta casi un 60% más de firmeza que la principal competencia.

+60%



ESTABILIDAD*

Máxima fiabilidad en los procesos de congelación y descongelación, un atributo muy importante en las recetas de semifríos y mousses.



NO DESUERA*

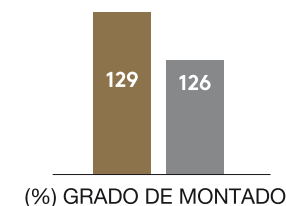
Elaboraciones siempre perfectas, teniendo la certeza de que no habrá desuere en tus preparaciones.



GRAN RENDIMIENTO*

Gana calidad en tus elaboraciones con la seguridad de tener un gran rendimiento como perfecto aliado.

+3%



(%) GRADO DE MONTADO



Nuestro compromiso con la sostenibilidad

UTILIZAMOS ENVASES RESPONSABLES QUE REDUCEN LA HUELLA DE CARBONO Y PROTEGEN LA CALIDAD DE NUESTROS PRODUCTOS



No tiene aluminio

Menor número de componentes (comparado con un envase estándar).



-80% de emisiones de CO2 comparado con un envase estándar.



Plástico de origen vegetal

Proviene de caña de azúcar de producción sostenible.



Papel certificado FSC

Proviene de bosques gestionados de forma responsable.



Delicioso sabor fresco y natural, excelente textura y gran bouquet en diferentes formatos

DATOS LOGÍSTICOS

PALETIZACIÓN

Código interno LFSI:

116538

116539

81089

EAN Artículol:

8410285190686

8410285190686

-

Dimensiones en mm (L x An x AL):

100x100x270

100x100x270

-

CAJA

Nº de artículos x caja

6x2L

6x2L

1ud. x 10L

EAN caja:

18410285190683

28410285190680

08410285810898

Dimensiones en mm (L x An x AL):

300x210x260

300x210x260

200 x230 x 310

Peso neto (Kg):

12 kg

12 kg

10 kg

Cajas:

60 cajas (5 capas de 12 cajas)

60 cajas (5 capas de 12 cajas)

80 cajas (4 capas de 20 cajas)

Dimensiones en mm (L x An x AL):

1200x800x1430

1200x800x1430

1200x800x1390

Peso neto (Kg):

720 kg

750 kg

800 kg

Peso bruto (Kg):

775,8 kg

775,8 kg

829,6 kg

Mantequillas cremosas e intensas



Atributos más valorados de la Mantequilla



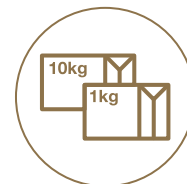
ELABORADA CON LA
MEJOR NATA FRESCA



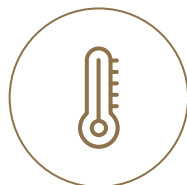
SABOR INTENSO
A MANTEQUILLA



PRODUCTO
VERSÁTIL



DIFERENTES
FORMATOS



PUNTO DE
FUSIÓN ÓPTIMO

CERTIFICACIONES QUE GARANTIZAN
LA ELABORACIÓN BAJO PRINCIPIOS
CULTURALES Y RELIGIOSOS





*Gran plasticidad gracias
al proceso de maduración*

¿QUÉ ES LA **PLASTICIDAD**?

Capacidad de la mantequilla para deformarse y adaptarse sin romperse, manteniendo su textura y consistencia durante el trabajo en frío o caliente.



PRINCIPALES BENEFICIOS DE CONTAR CON MANTEQUILLA DE ALTA PLASTICIDAD



MAYOR FACILIDAD DE
LAMINADO



TEXTURA
HOMOGÉNEA Y
ESTABLE



MEJOR
COMPORTAMIENTO



OPTIMIZACIÓN
TIEMPO DE TRABAJO



RESULTADOS MÁS
PROFESIONALES



DESDE PRÉSIDENT NUESTRO COMPROMISO ES APOYAR A TODOS AQUELLOS PROFESIONALES QUE CREEN QUE EL ARTE CULINARIO ES UN ARTE EN SÍ MISMO, DESDE EL ORIGEN DEL PRODUCTO HASTA LA PRESENTACIÓN.

DATOS LOGÍSTICOS	MANTEQUILLA 1 Kg - 82% MG	BEURRE DE TOURAGE 82% MG
PALETIZACIÓN		
Código interno LFSI:	80791	38823
EAN Artículo:	3428200319420	3428200312445
Dimensiones en mm (L x An x AL):	180x100x60	380x306x18
CAJA		
Nº de artículos x caja	10 uds x 1 Kg	5 uds x 2 Kg
EAN caja:	13428200319427	03428201253709
Dimensiones en mm (L x An x AL):	190x510x160	396x322x101
Peso neto (Kg):	10 kg	10 kg
Cajas:	72 cajas (9 capas de 8 cajas)	90 cajas (15 capas de 6 cajas)
Dimensiones en mm (L x An x AL):	1200x800x1440	1200x800x1665
Peso neto (Kg):	720 kg	900 kg
Peso bruto (Kg):	749,52 kg	950 kg

Certificaciones que garantizan la elaboración bajo principios culturales y religiosos.

Una manera de entender la gastronomía que combina respeto, trazabilidad y hospitalidad. Contar con estas certificaciones implica procesos más controlados, lo que mejora la calidad y refuerza la confianza en la marca.



QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN HALAL?

Halal significa “**permitido**” en árabe. Es una certificación que garantiza que el producto sea saludable y que cumpla con los preceptos del Islam. Implica que los ingredientes y procesos de producción son aptos para el consumo por personas que siguen la fe musulmana (por ejemplo, sin alcohol, sin derivados de cerdo, y con trazabilidad clara).



QUÉ ES LA CERTIFICACIÓN KOSHER?

Kosher significa “**apto**” en hebreo. Es una certificación que asegura que el producto cumple con las leyes alimentarias judías. Incluye requisitos sobre ingredientes, procesos y equipos (por ejemplo, separación de lácteos y carne, supervisión rabínica).



Nuestra receta para ti

Desde **Président Profesional** nuestro compromiso es apoyar a todos aquellos pasteleros que creen que el arte de la repostería es un arte en sí mismo, desde el origen del producto hasta la presentación.



Era del cacao

INGREDIENTES

CUAJADA DE CHOCOLATE

- Nata Pasterizada **Président Profesional** 165 gr • Leche **Président Profesional** 165 gr • Chocolate madrofolo 66% 200 gr
- Yema 50 gr. • Galleta de chocolate 70% • **Mantequilla** **Président Profesional** pomada 230 gr • Cacao extrabrut 78 gr
- Chocolate 70% fleu de cao • Azúcar demerava 100 gr
- Azúcar moscovado 85 gr • Azúcar 75 gr • Harina floja 270 gr
- Bicarbonato 6 gr • Sal 3 gr.

SORBETE DE PULPA DE CACAO

- Pulpa de cacao 900 gr • Base de sorbete 300 gr.

PRALINÉ DE MISO

- Pasta de avellana 200 gr • TPT 200 gr • Agua 55 gr
- Miso rojo 50 gr • Xantana 0,9 gr.

BASE DE SORBETE:

- Azúcar invertido 50 gr • Azúcar 290 gr • Leche en polvo desnatada 10 gr • Estabilizante helado 6 gr • Agua 165 gr
- Glucosa líquida 240 gr.

POLVO ORIGEN

- Cacao extrabrut 100 gr • Vainas de vainilla seca 2 uds
- Café en grano 20 gr.

A series of horizontal dotted lines spanning the width of the page, intended for writing notes.



Al servicio del arte de la repostería



Nutriendo el futuro

www.lactalisfoodservice.es / info.foodservice@lactalis.es



[cheflactalis](#)