



Al servicio del arte culinario



NATAS
DE COCINA



La materia grasa que contiene una nata de cocina oscila entre 12% y el 20% de MG, aunque también se puede utilizar una nata del 35% en aplicaciones de cocina, cuando se busca un sabor más intenso.

Es apropiada para la elaboración de cremas y salsas, dulces o saladas, aportando cremosidad y pudiendo usar diferentes grados de materia grasa en función de la intensidad de sabor buscada.

Atributos que se valoran en una nata para cocinar:



La cremosidad.



Su capacidad para ligar en frío y en caliente.



El tiempo de reducción.



Su estabilidad en procesos de congelación y descongelación.



Su estabilidad frente a ácidos y alcoholes (no se corta).

GAMA DE NATAS PARA COCINAR



Desde Président nuestro compromiso es apoyar a todos aquellos chefs que creen que el arte culinario es un arte en sí mismo, desde el origen del producto hasta la presentación.



TEXTURA CREMOSA



GRAN ESTABILIDAD FRENTE
A ÁCIDOS Y ALCOHOLES



NO SE DERRAMA,
NO SALPICA



TEXTURA CREMOSA



SIN MERMAS
1000 ml = 970 ml



SABORIZAR Y LISTO



TEXTURA CREMOSA



LIGA EN FRÍO
Y EN CALIENTE



1000 ml = 920 ml



NO SE PEGA



GRAN ESTABILIDAD FRENTE
A ÁCIDOS Y ALCOHOLES



1.000 ml = 750 ml
BUEN RENDIMIENTO

NATA

20% MG TÉCNICA



Atrévete a innovar en tus recetas, teniendo la certeza de utilizar la nata de cocina que te ofrece la **máxima fiabilidad** gracias a su estabilidad a la sal, alcoholes y ácidos (antes y después de congelación), con gran capacidad para ligar todos los componentes tanto en frío y caliente.

La **Nata Cocina President Profesional 20% MG** de **cualidades técnicas** perfectas, presenta un **gran rendimiento** con una **rápida reducción**.

Además durante el cocinado no se derrama evitando salpicaduras y su envase permite realizar fácilmente el vertido.



100

MÁXIMA FIABILIDAD*



50

ml Alcohol/1L Nata

■ NATA 20% MG LIGERA

■ PRINCIPAL COMPETIDOR

*Test realizado por la entidad certificadora AENOR frente a la principal competencia.

NATA

18% MG ESPESA



Gana calidad en tus elaboraciones con nuestra **Nata cocina espesa Président Profesional con 18% MG**, que te ofrece una textura cremosa con una rápida reducción, ahorrando casi un 47% de tiempo en tus preparaciones.

Podrás sacarle el **máximo partido** a tus salsas **sin mermas**, obteniendo casi el 97% de producto tras la reducción.

Nata de máxima calidad que ofrece una gran resistencia al añadir ácidos y alcoholes y te permitirá preparar tus elaboraciones de una forma rápida y segura.



SIN MERMAS*



97



87

% Nata tras reducir

■ NATA 18% MG ESPESA

■ PRINCIPAL COMPETIDOR

*Test realizado por la entidad certificadora AENOR frente a la principal competencia.

NATA

18% MG LIGERA



Sácale el máximo partido a tus salsas con la ayuda de una nata cocina que tiene un **menor tiempo de reducción** con un **alto rendimiento**. Proporcionarás a tus platos una suntuosidad deliciosa en pocos minutos.

La **Nata cocina ligera de Président Profesional con un 18% MG**, liga bien tanto en frío como en caliente, se mantiene perfectamente estable al baño maría, proporcionando una textura ligera con gran bouquet.



RENDIMIENTO*



*Test realizado por la entidad certificadora AENOR frente a la principal competencia.

NATA

12% MG LIGERA



Utiliza la nata para cocinar que te ofrece grandes posibilidades por su **versatilidad** y **equilibrado sabor**.

Con una **rápida reducción**, no se pega durante el proceso, obteniendo un buen rendimiento. Gracias a su **gran estabilidad frente ácidos y alcoholes**, podrás realizar innovadoras recetas.



NO SE PEGA



GRAN ESTABILIDAD FRENTE
A ÁCIDOS Y ALCOHOLES



1.000 ml = 750 ml
BUEN RENDIMIENTO



ESTABILIDAD A LOS ÁCIDOS*



10



0

ml de ácido/1L Nata.



NATA 12% MG LIGERA



PRINCIPAL COMPETIDOR

*Test realizado por la entidad certificadora AENOR
frente a la principal competencia.

DADOS DE SALMÓN

CON PUERRO CONFITADO

Y CREMA DE CARDAMOMO



INGREDIENTES

- 2 puerros.
- 3 lomos de salmón fresco.
- 10 vainas de cardamomo.
- 1 cebolla.
- 2 dientes de ajo.
- 200 ml de Aceite de oliva virgen extra.
- Sal.
- Pimienta molida.
- 250 ml de nata de cocina 20% PDT.

ELABORACIÓN

1. Retira la parte verde de los puerros así como su raíz. Limpiarlos y eliminar las tres primeras capas. Cortar cada parte blanca en 3 trozos.
2. Confitar los puerros cocinándolos bien cubiertos de aceite a 80°C durante una hora. Sacar los puerros del aceite, dejar enfriar, salar y reservar.
3. Verter en un cazo la nata líquida y añadir los granos de cardamomo dentro de una redecilla para facilitar su retirada. Reducir la salsa, salpimentar al gusto y reservar.
4. Limpiar y secar el salmón. Cortar los lomos en dados.
5. Saltear los dados de salmón en una sartén y salpimentar al gusto.
6. Emplatarse los dados de salmón junto con el puerro confitado y acompañar con la salsa de cardamomo.

Sugerencia del chef; como guarnición incluir espárragos trigueros escaldados y marcados.



Hoteles y Buffets



Restaurantes



Restauración organizada



Catering



Botella 1,5L

Datos logísticos	
Código interno LFSI:	99851
EAN artículo:	8410285190396
Dimensiones en mm (L x An x Al):	95 x 95 x 284

Caja	
Nº artículos por caja:	8 uds x 1,5L
EAN caja:	18410285190393
Dimensiones en mm (L x An x Al):	380 x 195 x 295
Peso neto (kg):	12

Paletización	
Cajas:	60 cajas (5 capas de 12 cajas)
Dimensiones en mm (L x An x Al):	1200 x 800 x 1600
Peso neto (kg):	720
Peso bruto (kg):	801,76



Brik 1L

Datos logísticos	
Código interno LFSI:	60554
EAN artículo:	8414700036078
Dimensiones en mm (L x An x Al):	90 x 60 x 200

Caja	
Nº artículos por caja:	6 uds x 1L
EAN caja:	1841700036075
Dimensiones en mm (L x An x Al):	280 x 125 x 200
Peso neto (kg):	6

Paletización	
Cajas:	125 cajas (5 capas de 25 cajas)
Dimensiones en mm (L x An x Al):	1200 x 800 x 1150
Peso neto (kg):	720
Peso bruto (kg):	779,25



Botella 1L

Datos logísticos	
Código interno LFSI:	32240
EAN artículo:	3428200322406
Dimensiones en mm (L x An x Al):	890 x 80 x 235

Caja	
Nº artículos por caja:	6 uds x 1L
EAN caja:	0342820322404
Dimensiones en mm (L x An x Al):	245 x 160 x 235
Peso neto (kg):	6

Paletización	
Cajas:	115 cajas (5 capas de 23 cajas)
Dimensiones en mm (L x An x Al):	1200 x 800 x 1360
Peso neto (kg):	700,35
Peso bruto (kg):	751,60



Brik 1L

Datos logísticos	
Código interno LFSI:	193522
EAN artículo:	8410285100081
Dimensiones en mm (L x An x Al):	90 x 60 x 207

Caja	
Nº artículos por caja:	6 uds x 1L
EAN caja:	8410285100098
Dimensiones en mm (L x An x Al):	270 x 120 x 210
Peso neto (kg):	12

Paletización	
Cajas:	144 cajas (6 capas de 24 cajas)
Dimensiones en mm (L x An x Al):	1200 x 800 x 1420
Peso neto (kg):	864
Peso bruto (kg):	917,57



Al servicio del arte culinario