



BASES DURAS - PREMIUM

Mesclaya: Línea de Bases Premium

Mesclaya, cremosidad premium que marca la diferencia: textura firme, sabor lácteo intenso y calidad que perdura

Mesclaya es nuestra línea premium de bases pasteurizadas, desarrollada con una misión clara: ayudarte a crear helados que no solo se vendan... sino que se recuerden. Estas bases están elaboradas con grasa láctea o butírica real, logran ese gusto auténtico que tus clientes asociarán con calidad superior. Mesclaya está diseñada para heladerías que buscan diferenciarse con un producto de alta calidad y consistencia superior. Su alto contenido de grasa de leche asegura una textura firme, cremosa y estable, perfecta para helados duros, paletas y aguas frescas de nivel premium. Esta base resalta el sabor lácteo intenso y prolongado, aportando cuerpo y suavidad en cada bocado. Es versátil y confiable, permite combinarse con frutas, toppings o esencias, logrando creaciones innovadoras que sorprenden a los paladares más exigentes.

BENEFICIOS:

- ☒ Ideal para helado duro y presentación premium, textura cremosa y cuerpo firme.
- ☒ Sabor lácteo profundo y prolongado, que realza cada bocado.
- ☒ Actúa como excelente portador de sabores, potenciando toppings y combinaciones.
- ☒ Alta estabilidad en congelación, evitando cambios de textura y cristales de hielo.
- ☒ No deja sensación grasa para una experiencia placentera.
- ☒ Versátil en su uso, excelente para la fabricación de helados y paletas.

CARACTERÍSTICAS:

Especificaciones de producto						
Producto	Presentaciones	Descripción	Textura	Sabor	Ideal para	Vida útil
Mesclaya Butírica Extra (Cub 20L)	Cubeta 20 L	Única formulada exclusivamente con grasa láctea, por lo que ofrece el perfil más gourmet.	Ultra cremosa	Gourmet, lácteo intenso	Heladerías premium	40 días
Mesclaya Butírica AA	Cubeta 20 L	Viscosidad elevada, lo que le da un gran cuerpo en paletas y helados.	Cuerpo espeso	Lácteo, a crema natural	Paleterías y helados artesanales	35 días
Mesclaya Cremosa	Cubeta 20 L	Consistencia cremosa y cuerpo estable, garantizando una experiencia suave y placentera.	Cremosa densa	Dulce lácteo cremoso, notas de leche condensada	Heladerías tradicionales	40 días
Mesclaya B AA Especial	Cubeta 20 L	Sabor neutro y balanceado, que permite resaltar al máximo los sabores añadidos (frutas, toppings, esencias).	Cremosa ligeramente filante, con mayor estabilidad	Dulce, lácteo, con notas a crema	Heladerías versátiles, su neutralidad permite destacar los ingredientes añadidos.	35 días
Mesclaya Especial	Cubeta 20 L	Su toque a mantequilla realza el perfil lácteo y ofrece un sabor auténtico y sofisticado.	Cremosa	Dulce con notas de mantequilla	Negocios versátiles	35 días

APLICACIONES:

Usos Recomendados		
Aplicación Final	Usos	Ventaja La Loma
Helado en bola estilo vitrina	Servido en tarrina o cono, con toppings premium	- Alta cremosidad, color vibrante y retrogusto prolongado. - Placer al paladar desde el primer bocado. - Sensación artesanal.
Helado en capas o marmoleado	Variegatos (fudge, frutas, salsas), texturas en capas	- Excelente adherencia y estabilidad entre capas. - Textura diferenciada en cada cucharada.
Helado con inclusiones sólidas	Mezcla de trozos de galleta, nuez, fruta liofilizada, chocolate, etc.	- Cuerpo que soporta inclusiones sin hundirse ni separarse. - Variedad sensorial en cada porción.
Pastel helado (semifreddo)	Postre de helado moldeado, congelado en capas	- Base estructural estable, sin cristalización ni colapso. - Elegancia y sofisticación en presentación y textura.
Helado sabor signature	Recetas únicas con ingredientes distintivos (lavanda, menta natural, etc.)	Sabor limpio, que respeta ingredientes naturales.
Helado relleno (core de caramelo o fruta)	Helado duro con centro líquido o cremoso	Base estructural estable que no permite que se salga el contenido del centro - Contraste sensorial: frío/cremoso, suave/intenso.
Malteadas Premium (con helado duro)	Bebida a base de helado + leche, servida en vaso decorado	Cremosidad y cuerpo que no se diluye, - Sabor prolongado.
Conos especiales o waffle bowl	Helado duro servido en barquillos grandes o artesanales	Mantiene forma y cremosidad en presentaciones verticales.

RECOMENDACIÓN PARA FABRICAR HELADOS:

- Asegurar que la base para helado este fría a una temperatura entre 0°C y 4°C.
- Realizar la fabricación entre -8°C y -12°C.
- Asegurar que el tiempo de fabricación no sea mayor a 30 min.
- Dejar madurar el helado al menos 24 hrs. después de fabricar.
- Durante la exhibición mantener el congelador a -15°C.
- Exhibir el helado máximo 3 meses.

RECOMENDACIÓN EN CADENA DE FRÍO:

- ❖ **Refrigeración correcta:** Conservar la base entre 0°C y 4°C para asegurar que estén en perfecto estado al momento de usarlas.
- ❖ **Mantener lejos del calor:** Alejar de fuentes de calor para evitar riesgos de reproducción de microorganismos que afecten la calidad.
- ❖ **No congelar la base:** la congelación puede modificar la consistencia, haciendo que pierda cremosidad y que sea más frágil al manipular.

RECOMENDACIÓN EN RENDIMIENTO EN BASES:

- ❖ Asegurar que la base esté fría antes de usar, a una temperatura entre 0°C y 4°C.
- ❖ No diluir la base con agua. Disolver los ingredientes en polvo en la menor cantidad posible de agua antes de agregarlos a la base.
- ❖ Fabricar el producto a una temperatura entre -8°C y -12°C.
- ❖ No batir el helado por más de 30 minutos.
- ❖ Madurar en congelación entre -25°C y -30°C por al menos 24 hrs.