

DULCE DE LECHE

DULCIMA DULCE DE LECHE

El toque maestro para tus recetas: cremoso, versátil y con auténtico sabor a leche quemada

Dulcima® Dulce de leche es el aliado perfecto para reposteros y panaderos que buscan un sabor auténtico a leche quemada, con la consistencia ideal para hornear, rellenar o decorar. Su textura suave y uniforme se integra fácilmente en cualquier receta, manteniendo su dulzor y cremosidad incluso tras el horneado. Ya sea como protagonista en un pastel, relleno en panes o topping en postres y bebidas, su versatilidad permite crear preparaciones irresistibles que conquistan paladares y elevan la presentación de tus creaciones.

Beneficios:

- Sabor auténtico a leche quemada que realza cualquier preparación dulce
- Horneable, no pierde sus características de sabor, brillo y consistencia."
- Versatilidad para rellenar, decorar o mezclar en recetas frías y calientes.
- Textura suave y uniforme, fácil de untar y trabajar
- Se integra fácilmente con otros ingredientes para crear preparaciones únicas.
- Practicidad de uso, listo para usar

Especificaciones de producto:

Producto	Presentaciones	Contenido	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA DULCE DE LECHE	- Caja con 12 kg - Cubeta de 5 kg	- Caja con 24 mangas de .500 kg - Cubeta de 5 kg	Cremosa	Temperatura ambiente	50 días 90 días

Usos recomendados:		
Aplicación Final	Descripción	Ventaja La Loma
Aplicaciones horneables	Relleno de panadería y repostería: empanadas, conchas, roles, tartas.	Estabilidad superior al horneado: conserva su textura cremosa, sabor intenso y dulzor equilibrado sin cristalizar ni caramelizar en exceso. Rendimiento constante: evita escurrimientos o pérdida de volumen en rellenos, incluso en piezas de panadería de larga cocción.
Aplicaciones en frío	Decoración de postres: drizzle sobre pays, flanes, cheesecakes, helados, hot cakes, crepas.	Textura untada y uniforme: facilita decoraciones limpias y acabados atractivos sin grumos.
Complemento en postres	Ingrediente en recetas: combinación con cremas para mousses, ganaches, o rellenos.	Versatilidad profesional: se integra con otras cremas o bases para generar rellenos diferenciados y gourmet.

Recomendaciones de aplicación y uso

Dulcima Dulce de Leche	Recomendación
Aplicaciones horneables	• Utilizar como relleno directo en panes, pasteles y empanadas, aplicando de forma uniforme para evitar escurrimientos. • Evitar sobrecoCCIÓN para mantener el dulzor y el color característico.
Aplicaciones en frío	• Aplicar con manga o espátula para acabados limpios y presentaciones atractivas. • Usar directamente como cobertura o decoración en postres.
Complemento en postres	• Puede mezclarse con cremas pasteleras o bases para lograr rellenos personalizados y con mayor cremosidad. • Integrar en malteadas, frappés, cremas y helados para aportar sabor y cuerpo.

Recomendaciones de manejo:

- Este producto debe permanecer en un ambiente fresco, seco y libre de polvo, en su empaque original y cerrado