

## JARABE 3 LECHES

### DULCIMA JARABE 3 LECHES UHT

**El sabor clásico de tres leches, sin necesidad de refrigeración y listo para usarse.**

Dulcima® UHT lleva el sabor tradicional de la receta mexicana de tres leches a un nuevo nivel de practicidad. Gracias a su tecnología UHT, este jarabe no requiere refrigeración antes de abrirse, manteniendo su frescura, cremosidad y dulzor equilibrado por más tiempo. Con una textura perfecta para absorberse, logra postres jugosos, consistentes y sobretodo memorables. Su versatilidad lo convierte en el aliado ideal no solo para pasteles tres leches, sino también para gelatinas, flanes, arroz con leche, malteadas y bebidas indulgentes. Dulcima® UHT es la solución profesional para quienes buscan sabor auténtico, facilidad operativa y máxima eficiencia sin sacrificar calidad.

#### Diferenciador:

- Conservación sin refrigeración: más práctico, más rentable
- Consistencia cremosa ideal, gran absorción y retención en el bizcocho sin escurrimientos
- Único y tradicional sabor lácteo, dulce y cremoso, con ligeras notas a vainilla, ideal para todos los postres mexicanos
- Fórmula inspirada en la receta tradicional mexicana, que logra una experiencia cremosa y con dulzor equilibrado, ¡listo para usar!
- Ahorro en tiempo de mano de obra, lo que contribuye a la estandarización de recetas
- Amplia vida de anaquel para conservar tus creaciones: 140 días (temperatura ambiente)

| Presentación | Contenido               | % Grasa vegetal | Almacenamiento       | Vida útil                        |
|--------------|-------------------------|-----------------|----------------------|----------------------------------|
| Caja 12 L    | 12 purepacks de 1 L c/u | 8.0-8.32        | Temperatura ambiente | 140 días a temperatura ambiente. |

| Aplicaciones:      |                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aplicación Final   | Usos                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Ventaja La Loma                                                                                                                                                                                                      |
| Pastel tres leches | <b>- Embeber el pan (bizcocho o genovés)</b><br>► Se aplica directamente al pan para que absorba la mezcla y adquiera su textura húmeda, suave y cremosa sin deshacerse. El jarabe Dulcima® tiene la densidad y balance ideales para lograrlo sin sobrecargar de azúcar ni romper la miga. | <b>- Textura perfecta, sin exceso de humedad</b><br>► Su densidad está diseñada para lograr una absorción uniforme sin que el pan se deshaga ni quede empapado, garantizando una miga jugosa pero estable.           |
|                    | <b>Rehidratación durante el armado o transporte</b><br>► Se puede reaplicar una capa ligera de jarabe al armar el pastel o antes del montaje final para restaurar humedad, especialmente si ha sido refrigerado o transportado.                                                            | <b>Sabor auténtico y balanceado</b><br>► Reproduce fielmente el perfil tradicional de la receta mexicana, con el dulzor justo y el toque cremoso de las tres leches (entera, evaporada y condensada), sin empalagar. |
|                    | <b>Base para versiones saborizadas o creativas</b><br>► Puede mezclarse con café, canela, coco o licor (ej. rompope o amaretto) para darle un giro original sin perder la esencia del tres leches.                                                                                         | <b>Estandarización de resultados</b><br>► Asegura la consistencia de calidad, reduciendo errores en cocina y manteniendo uniformidad en sabor y textura, ideal para negocios con alta rotación o franquicias.        |

|           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <p><b>Uso en pastel por capas</b></p> <p>► Al armar pasteles en capas, el jarabe puede aplicarse entre cada capa para lograr uniformidad de sabor y textura, mejorando la experiencia al corte.</p> <p><b>Acompañamiento tipo salsa (montaje al plato)</b></p> <p>► En versiones individuales o gourmet, puede servirse en el plato como base cremosa decorativa que refuerza el perfil de sabor.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | <p><b>Versatilidad en formatos y presentaciones</b></p> <p>► Se adapta a pasteles en molde, individuales, en vaso o en capas, y puede personalizarse con saborizantes para crear versiones diferenciadas (café, rompopo, coco, etc.).</p> <p><b>Ahorro de tiempo y reducción de mermas</b></p> <p>► Lista para usar, sin necesidad de mezclar ingredientes. Mejora la eficiencia operativa y reduce desperdicios en cocina profesional.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Flan      | <p><b>- Baño posterior al desmoldado (estilo tres leches)</b></p> <p>► Desmolda el flan y vierte el jarabe tres leches frío justo antes de servir. Se absorbe ligeramente por la base y crea una experiencia húmeda, cremosa y visualmente atractiva en plato hondo.</p> <p><b>Inyección interna (con jeringa repostería)</b></p> <p>► Inyecta pequeñas cantidades del jarabe dentro del flan antes del desmoldeado. Aporta humedad interna, un sabor más profundo y un efecto sorpresa al momento de cortar.</p> <p><b>Infusión directa en la mezcla del flan (antes de hornear)</b></p> <p>► Sustituye una parte de la leche evaporada o condensada de la receta original por jarabe tres leches. Obtendrás una textura más sedosa, sabor más redondo y dulce natural equilibrado.</p> <p><b>Capa superior decorativa con jarabe texturizado</b></p> <p>► Espesa ligeramente el jarabe (con reducción o gelatina neutra) y úsalo como una cobertura brillante encima del flan desmoldado. Aporta brillo, cremosidad y presentación gourmet.</p> <p><b>Acompañamiento como salsa al plato (tipo coulis)</b></p> <p>► Sirve el flan en plato hondo o canastilla y baña con jarabe tres leches frío como salsa de servicio. Puedes añadir toppings como nuez caramelizada, canela o coco tostado.</p> | <p><b>Textura más cremosa y jugosa</b></p> <p>► Mejora la suavidad del flan, logrando una consistencia sedosa y apetecible al paladar.</p> <p><b>Sabor auténtico y balanceado</b></p> <p>► Aporta el perfil clásico de tres leches —dulce, lácteo y reconfortante— sin necesidad de mezclar ingredientes adicionales.</p> <p><b>Versatilidad de aplicación</b></p> <p>► Puede usarse dentro de la mezcla, como topping o como salsa de acompañamiento, adaptándose a distintos estilos de menú.</p> <p><b>Ahorro de tiempo y estandarización</b></p> <p>► Reduce pasos en la preparación y asegura un resultado uniforme lote tras lote, ideal para cocinas profesionales y negocios de alto volumen.</p> <p><b>Atractivo visual y valor percibido</b></p> <p>► Eleva la presentación del flan al agregar brillo, humedad y una apariencia indulgente que lo hace más vendible y memorable.</p> |
| Gelatinas | <p><b>Textura cremosa sin necesidad de leche adicional</b></p> <p>► Aporta una base láctea lista para usar que da cuerpo y suavidad a la gelatina, eliminando el paso de mezclar distintos tipos de leche.</p> <p><b>Sabor indulgente y equilibrado</b></p> <p>► Entrega el clásico sabor tres leches en una sola fórmula, con dulzor balanceado que resalta sin opacar otros sabores (vainilla, frutas, café, etc.).</p> <p><b>Mejor integración con la grenetina o gelatina comercial</b></p> <p>► Gracias a su densidad y composición, se mezcla fácilmente con bases gelificantes sin cortar ni separar fases, logrando una textura uniforme y estable.</p> <p><b>Ahorro de tiempo y consistencia en recetas</b></p> <p>► Evita errores por mezclas caseras de leches y garantiza el mismo sabor y textura en cada preparación, ideal para negocios con alto volumen.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | <p><b>-Sabor auténtico tres leches, listo para usar</b></p> <p>► Elimina la necesidad de mezclar leches; aporta dulzor y cremosidad en una sola fórmula.</p> <p><b>Textura suave y homogénea</b></p> <p>► Se integra perfectamente con grenetina sin cortes ni separación de fases.</p> <p><b>Mayor eficiencia operativa</b></p> <p>► Ahorra tiempo en cocina y reduce errores en la preparación.</p> <p><b>Versatilidad en formatos y sabores</b></p> <p>► Ideal para gelatinas en capas, en vaso, tipo mosaico o gourmet.</p> <p><b>Resultados consistentes y profesionales</b></p> <p>► Garantiza el mismo sabor, color y textura en cada elaboración en serie.</p>                                                                                                                                                                                                                          |

|                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | <b>Versatilidad creativa en presentaciones</b><br>► Puede usarse en gelatinas de molde, en capas, marmoleadas, mosaico o tipo postre gourmet en vaso, elevando el valor percibido y la experiencia sensorial.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Arroz con leche | <b>Sustituto parcial o total de leches dulces</b><br>► Reemplaza la leche condensada o evaporada para simplificar la receta y mantener el dulzor balanceado.<br><br><b>Base para cocción del arroz</b><br>► Añade desde el inicio como parte del líquido de cocción para infundir sabor desde dentro.<br><br><b>Mezcla final para dar brillo y cremosidad</b><br>► Agrega al final de la cocción para lograr un acabado más sedoso, brillante y uniforme.<br><br><b>Topping para presentación al plato o en vaso</b><br>► Sirve como salsa fría o caliente sobre el arroz con leche, elevando el valor visual y sensorial.<br><br><b>Base para versiones saborizadas</b><br>► Combina con canela, vainilla, café o coco para crear variantes gourmet sin perder el perfil tres leches. | <b>Sabor tradicional en una sola fórmula</b><br>► Sustituye la leche condensada y evaporada con el jarabe Dulcima tres leches, conservando el perfil auténtico del postre mexicano con un dulzor balanceado.<br><br><b>Textura más cremosa y homogénea</b><br>► Mejora la consistencia del arroz con leche, haciéndolo más sedoso y brillante sin apelmazarse.<br><br><b>Fácil integración en caliente o en frío</b><br>► Se incorpora fácilmente durante o después de la cocción, sin cortar ni separar ingredientes.<br><br><b>Versatilidad para versiones gourmet</b><br>► Permite innovar con sabores (vainilla, coco, rompopo, café) sin perder la base tres leches, ideal para diferenciación en carta o vitrina.<br><br><b>Optimización del proceso y reducción de mermas</b><br>► Ahorra tiempo y costos al evitar mezclas caseras, garantizando resultados consistentes y profesionales. |

#### Recomendaciones de uso:

| Jarabe Tres Leches             | Recomendación                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Pastel tres leches tradicional | <b>Método 1: Mojado con jarra</b><br>- Verter hasta el 150% del jarabe tres leches con respecto al peso del bizcocho.<br><b>Método 2: Mojado por inmersión:</b><br>- Sumergir en un recipiente amplio con suficiente jarabe tres leches por 10 segundos<br><b>Temperatura de aplicación recomendada:</b><br>- 2° C a 5° C (refrigerado) |
| Pastel tres leches saborizado  | - Antes de humedecer el pan, se puede agregar un 5% de licor suave como rompopo o licor de crema o entre un 5% y 20% de esencias, dependiendo de la intensidad del saborizante.                                                                                                                                                         |

#### Recomendaciones de manejo:

- Almacenar en un lugar fresco y seco, libre de polvo en su empaque original y cerrado.
- Una vez abierto el producto mantener en refrigeración entre 0° y 7°C, no excediendo 7 días.