

LECHE CONDENSADA

DULCIMA LECHE CONDENSADA

Perfecta para postres: Sabor lácteo, textura cremosa y resultados consistentes.

Dulcima® Leche Condensada es la elección perfecta para reposterías que buscan practicidad y resultados consistentes en cada preparación. Con su sabor lácteo y dulzor equilibrado, realza postres clásicos como gelatinas, flanes, arroz con leche y mezcla tres leches, además de aportar cremosidad. Su textura uniforme facilita mezclar, verter y preparar sin esfuerzo, mientras que su formato listo para usar optimiza tiempos en producciones de alto volumen. No requiere refrigeración una vez abierta, lo que la convierte en el aliado confiable para mantener tu operación eficiente y tus postres siempre irresistibles.

Beneficios:

- Sabor dulce y lácteo que realza cualquier preparación.
- Textura cremosa y uniforme para mezclarse sin esfuerzo con otros ingredientes.
- Uso práctico: no necesita refrigeración después de abrirse.
- Ideal como base o complemento en postres tradicionales y bebidas dulces.
- Versatilidad: Gran variedad de presentaciones para cada necesidad.
- Sensación ligera en boca que realza el sabor sin saturar el paladar.

Producto	Presentaciones	Contenido	Consistencia	Tipo de grasa	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA LECHE CONDENSADA	- Caja 24 kg - Cubeta 5 kg - Cubeta 10 kg - Cubeta 23 kg	- Caja con 24 tarros de 1 kg - Cubeta de 5 kg - Cubeta de 10 kg - Cubeta de 23 kg"	Cremosa	Vegetal	Temperatura ambiente	6 meses a temp. ambiente

Usos recomendados:

Aplicación Final	Descripción	Ventaja La Loma
Base para postres tradicionales	- Se utiliza como ingrediente en la elaboración de postres como gelatinas, flanes, arroz con leche o mousses, aportando dulzor y cremosidad.	Sabor lácteo, dulce y cremoso que realza cualquier postre. ► Aporta cuerpo y consistencia a las preparaciones, logrando postres con textura suave y uniforme. Practicidad y conveniencia ► Facilita la preparación de recetas tradicionales sin complicaciones.
Mezcla para pastel Tres Leches	- Ideal para preparar la mezcla de leches en pasteles tres leches con el sabor tradicional.	Dulzor balanceado con auténtico sabor lácteo ► Garantiza resultados deliciosos y uniformes en todas tus preparaciones. Aporta cremosidad en la mezcla tres leches. ► Gracias a la consistencia cremosa, se logra una mezcla con cuerpo que favorece la absorción en bizcocho.
Endulzante en bebidas	- Perfecta para licuados, frappés o café, aportando dulzor y cremosidad.	Endulza de forma equilibrada y aporta cremosidad. ► Mejora la textura de bebidas brindando una sensación cremosa y agradable al paladar.

Recomendaciones de aplicación y uso

Dulcima Leche Condensada	Recomendación
Base para postres tradicionales	- Usar directamente en la preparación de flanes, gelatinas, arroz con leche y mousses, así como también en preparaciones como base para pastel tres leches, relleno o topping en pays y cheesecakes, budines.
Mezcla para pastel Tres Leches	- Mezclar leche condensada, leche evaporada y leche entera en partes iguales para humedecer el bizcocho.
Endulzante en bebidas	- Agregar directamente en preparaciones de bebidas. ' - Endulzante en malteadas, frappés y smoothies - Base para licuados dulces o bebidas tradicionales como rompopo o atole.

Recomendaciones de manejo:

- Este producto debe permanecer en condiciones de temperatura ambiente no mayor a 25° C.