

LECHE EVAPORADA

DULCIMA LECHE EVAPORADA

Cremosidad y sabor que transforman: Versatilidad que eleva tu cocina dulce o salada

Dulcima® Leche Evaporada es el ingrediente que realza la textura, el sabor y la cremosidad en cada preparación, elevando el resultado final sin complicaciones. Su textura homogénea y su sabor lácteo balanceado se integran con facilidad en una gran variedad de recetas, desde postres tradicionales como tres leches, flanes y gelatinas, hasta preparaciones saladas como cremas, salsas o gratinados. Al no requerir refrigeración una vez abierta, se convierte en una solución práctica para negocios y cocinas profesionales que buscan rendimiento, calidad y eficiencia en un solo producto. Perfecta para quienes valoran la versatilidad sin renunciar al sabor ni a la consistencia.

Beneficios:

- Sabor lácteo y balanceado que realza todo tipo de preparaciones dulces y saladas.
- Textura fluida y uniforme que se integra fácilmente con otros ingredientes.
- Versatilidad: ideal para postres, salsas, cremas y bebidas calientes o frías.
- Aporta cuerpo y cremosidad sin saturar/opacar el sabor original de las recetas.
- Práctica y lista para usar: no requiere diluirse antes de cocinar.
- No requiere refrigeración.

Producto	Presentaciones	Consistencia	Almacenamiento	Vida útil
DULCIMA LECHE EVAPORADA	Tetrapack 1 L	Fluida	Temperatura ambiente	180 días
	-Cubeta de 19.8 L		Refrigeración	35 días

Usos recomendados:

Aplicación Final	Descripción	Ventaja La Loma
Base para postres	- Se utiliza para enriquecer postres como gelatinas, flanes, arroz con leche o mousses, aportando cuerpo y cremosidad. - Ideal para flanes, budines, cheesecakes y pays. - Aporta humedad y suavidad a masas de panqué, muffins, roles o bizcochos.	Sabor lácteo intenso que eleva tus creaciones. ► Aporta cuerpo y consistencia a los postres, logrando texturas suaves y profesionales. Practicidad y conveniencia ► Facilita la preparación de recetas tradicionales sin complicaciones.
Preparación de platillos salados	- Ideal para salsas, cremas, sopas o pastas, ofreciendo un perfil más rico y cremoso. - Perfecta para platillos gratinados para dar un toque cremoso y lácteo sin necesidad de crema fresca.	Cremosidad que transforma tus preparaciones saladas. ► Mejora la textura de salsas y cremas, logrando platillos más consistentes.
Mezcla para pastel Tres Leches	- Ideal para preparar la mezcla de leches en pasteles tres leches con el sabor tradicional	Sabor lácteo y cremosidad ► Garantiza resultados deliciosos y uniformes en todas tus preparaciones Aporta cremosidad en la mezcla tres leches. ► Gracias a su consistencia, se logra una mezcla con cuerpo que favorece a la absorción en bizcocho.

Bebidas y licuados	-Perfecta para licuados, frappés, malteadas y cafés, aportando cremosidad y sabor lácteo equilibrado.	Cuerpo y suavidad en cada bebida. ► Enriquece malteadas, licuados y cafés con una sensación cremosa y un sabor lácteo agradable al paladar. No se corta al mezclar con líquidos ácidos o calientes. ► Brinda estabilidad y cuerpo a bebidas sin alterar su apariencia ni sabor.
--------------------	---	---

Recomendaciones de aplicación y uso

Dulcima Leche Evaporada	Recomendación
Base para postres	- Usar directamente para enriquecer gelatinas, flanes, arroz con leche y mousses.
Preparación de platillos salados	- Incorporar en salsas, sopas, cremas o pastas. - Usar como sustituto de crema o leche en salsas, sopas y pastas.
Mezcla para pastel Tres Leches	- Mezclar leche evaporada, leche condensada y leche entera en partes iguales para humedecer el bizcocho.
Bebidas y licuados	- Agregar directamente en preparaciones de bebidas.

Recomendaciones de manejo:

- Tetrapack 1 L: Mantener en condiciones de temperatura ambiente no mayor a 25° C.
- Cubeta 19. 8 L: Mantener en refrigeración de 0°C a 5°C para conservar sus características