



Profesional

SOLUCIONES **COMPARTIDAS**



**DULCE DE LECHE
HELADERO**



DULCE DE LECHE HELADERO

ATRIBUTOS

El nuevo Dulce de Leche Heladero Milkaut Profesional logra un sabor equilibrado característico, entre el dulzor y una nota “quemada”. Su color típico, se consigue con un proceso de larga cocción y el uso de colorante natural caramelo simple. La textura presenta una fluidez ideal para ser trabajada en cualquier instalación, ya que permite ser integrado con otros ingredientes de manera sencilla.



Denominación: Dulce de Leche Heladero en Balde de 10 kg

Marca: Milkaut Profesional
 Artículo: 121
 GTIN-13: 7794820001219
 DUN-14: 17794820001218
 Presentación: Balde plástico.
 Unidades por Balde: 1
 Peso por Unidad: 10 kg

Peso por Balde: 10 kg
 Bultos por Pallet: 80
 Peso por Pallet: 800 kg
 Vida Útil: 120 días
 Almacenamiento: Una vez abierto, conservar refrigerado entre 2 y 8 °C.

Información Nutricional:

Ingredientes

Leche, azúcar, dextrosa, sólidos lácteos.

Colorante: natural caramelo. Conservador: sorbato de potasio.

Porción: 20 g (1 cucharada)

% de
valor diario

Valor energético 64 kcal = 268 kJ	3%
Carbohidratos, 12 g	4%
de los cuales:	
Azúcares totales 12 g	-
Azúcares añadidos 7,9 g	-
Proteínas 1,2 g	2%
Grasas totales 1,2 g	2%
Grasas saturadas 0,8 g	4%
Grasas trans 0 g	-
Fibra alimentaria 0 g	0%
Sodio 80 mg	3%



Con colorante natural



Sabor equilibrado: nota "quemada" y dulce



Versátil: adaptable a gran cantidad de recetas



Fácil de incorporar a otros ingredientes



Textura ideal para una funcionalidad óptima



USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Todo tipo de heladería



recetario

HELADOS

HELADO DE DULCE DE LECHE INTENSO

Agua	235 / 445 ml
Leche Entera fluida /	
Leche Entera en polvo	250 ml / 40 g
Crema de Leche 44%	90 ml
Dulce de Leche Heladero	400 g
Maltodextrina 18 DE	10 g
Dextrosa	5 g
Sacarosa	5 g
Neutro 5	5 g

HELADO DE DULCE DE LECHE

Agua	235 ml
Leche Entera fluida	250 ml
Crema de Leche 44%	90 ml
Dulce de Leche Heladero	280 g
Dulce de Leche Repostero	120 g
Maltodextrina 18 DE	10 g
Dextrosa	5 g
Sacarosa	5 g
Neutro 5	5 g

HELADO DE SÚPER DULCE DE LECHE

Agua	235 ml
Leche Entera fluida	250 ml
Crema de Leche 44%	90 ml
Dulce de Leche Heladero	300 g
Dulce de Leche Clásico	100 g
Maltodextrina 18 DE	10 g
Dextrosa	5 g
Sacarosa	5 g
Neutro 5	5 g



Desde **Milkaut Profesional** buscamos impulsar la inspiración y el trabajo colaborativo, compartiendo soluciones de calidad al servicio de la mejor experiencia gastronómica.

milkautprofesional.com.ar

    MilkautProfesional

