



CATÁLOGO
de productos



Profesional

SOLUCIONES **COMPARTIDAS**

Tenemos el objetivo de agregar valor a cada segmento de la gastronomía con productos de alta calidad que ofrezcan diferenciación, inspiren a la creación de nuevas recetas y aporten soluciones efectivas, en búsqueda de la innovación y la superación constante.

Por eso, con el respaldo de nuestra tradición y lugar de origen, impulsamos el trabajo colaborativo compartiendo una amplia gama de soluciones creativas al servicio de la mejor experiencia gastronómica.

SOMOS



Profesional



DULCES
DE LECHE



Con colorante natural
caramelo simple.

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.



**USOS Y APLICACIONES
PRINCIPALES:**
Todo tipo de heladería



**Equilibrio y
consistencia**
ideales para pastelería.

DULCE DE LECHE PASTELERO

ATRIBUTOS

El Dulce de Leche Pastelero Milkaut Profesional ha sido desarrollado especialmente para ser utilizado por la industria pastelera y la confitería. Está recomendado para masas, milhojas, rellenos y decoraciones de pasteles, y bases de ganaches utilizadas como relleno y cobertura de tortas. Es ideal para preparaciones que deben ser horneadas como budines y muffins. Al ser un producto con excelente corte y estructura, firme pero maleable, es perfecto para ser utilizado en la elaboración de alfajores. Es ideal para rellenos de tortas altas que requieren una estructura que soporte traslado.



USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Pastelería
Bombonería
Facturería
Alfajorería

La consistencia cremosa

ideal para repostería.



DULCE DE LECHE REPOSTERO

ATRIBUTOS

De consistencia cremosa y con el dulzor óptimo debido al punto de cocción, el Dulce de Leche Repostero Milkaut Profesional es el ingrediente perfecto para la repostería y los postres. Ideal para combinar con otros lácteos, como cremas y quesos crema, para la elaboración de rellenos sostenidos y aptos para decorar.

USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Repostería
Facturería
Postres



DULCE DE LECHE CLÁSICO

ATRIBUTOS

La fabricación artesanal del Dulce de Leche Clásico Milkaut Profesional aporta sabor real y auténtico, y el dulzor justo a cada una de las preparaciones.

Es ideal para ser utilizado en postres simples, como flanes y salsas para toppings.

USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Postres
Salsas



Sabor real y auténtico,
consistencia fluida.

DULCE DE LECHE HELADERO



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

DULCE DE LECHE PASTELERO



Consistencia y textura ideal para pastelería



Sabor agradable y perdurable en boca



Estructura y corte ideal



Color y aspecto brillante

DULCE DE LECHE REPOSTERO

Consistencia
cremosa



Sabor dulce
y definido



Aspecto y color
ideal para
la repostería



DULCE DE LECHE CLÁSICO

Textura suave
y pareja



Color y aspecto
brillante



Consistencia fluida



No empalaga



DULCES DE LECHE



**NUEVOS
ENVASES
MÁS VIDA ÚTIL,
SIN DESPERDICIO**



Denominación:
Dulce de Leche Pastelero en Balde de 10 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 3054
GTIN-13: 7794820902455
DUN-14: 17794820902452
Presentación: Balde plástico
Unidades por Bulto: 1
Peso por Unidad: 10 kg

Peso por Bulto: 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.



Denominación:
Dulce de Leche Clásico en Balde de 10 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 3052
GTIN-13: 7794820000915
DUN-14: 17794820000912
Presentación: Balde plástico
Unidades por Bulto: 1
Peso por Unidad: 10 kg

Peso por Bulto: 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.



Denominación:
Dulce de Leche Repostero en Balde de 10 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 3053
GTIN-13: 7794820000939
DUN-14: 17794820000936
Presentación: Balde plástico
Unidades por Bulto: 1
Peso por Unidad: 10 kg

Peso por Bulto: 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.



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 Bulto: 1
Peso por Unidad: 10 kg

Peso por Bulto: 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.



Profesional

CREMAS

Extra
cremosidad
ideal para pastelería.



CREMA 44%

ATRIBUTOS

Ideal para pastelería, la Crema 44% Milkaut Profesional permite crear todo tipo de preparaciones dulces, asegurando estabilidad y resultados uniformes. Rápida de montar y fácil de trabajar, su espuma posee una alta estabilidad a lo largo del tiempo, retrasando la aparición de sinéresis. Su alto contenido de materia grasa estabiliza preparaciones con elevada actividad acuosa, permitiendo así una mayor vida útil de los productos.



USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Pastelería
Postres
Heladería
Rellenos
Decoración
Coberturas

CREMA 39%



ATRIBUTOS

La Crema 39% Milkaut Profesional es versátil, ya que puede utilizarse tanto en aplicaciones de pastelería como de cocina. Es de alto rendimiento, sabor láctico característico (no invade ni compite) y de gran practicidad. Al tratarse de un producto regular durante todo el año, permite asegurar uniformidad y estandarización en las preparaciones a lo largo del tiempo. Es ideal para infundonar con distintos aromas: la materia grasa permite que perduren y se potencien.

USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Cremas
Batidos
Heladería
Sopas
Salsas

Alto rendimiento
para todas tus preparaciones.





CREMA 44%



Ideal para
pastelería



Máxima
consistencia



Calidad
constante



Sabor láctico
característico

CREMA 39%

Alto rendimiento:
tasa de expansión 2,32



Calidad
constante



Resiste el calor
y los ácidos



Versátil: para cocinar
y para batir



Gran estabilidad



Sabor láctico
característico





Denominación:
Crema de Leche con 44% de mg en Balde de 5 L

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 74
GTIN-13: 7794820000748
DUN-14: 17794820000745
Presentación: Balde Plástico
Unidades por Bulto: 1
Peso por Unidad: 5 kg

Peso por Bulto: 5 kg
Bultos por Pallet: 125
Peso por Pallet: 625 kg
Vida Útil: 38 días
Almacenamiento: Conservar permanentemente en frío entre 2 y 8 °C.



Denominación:
Crema de Leche con 39% de mg en Sachet de 5 L

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 2985
GTIN-13: 7798420902684
DUN-14: 17794820902681
Presentación: Pouch
Unidades por Bulto: 2
Peso por Unidad: 5 kg

Peso por Bulto: 10 kg
Bultos por Pallet: 128
Peso por Pallet: 1280 kg
Vida Útil: 38 días
Almacenamiento: Conservar permanentemente en frío, entre 1 y 5 °C.



Profesional

**QUESOS
CREMA**

Cremosidad y sabor

para todo tipo de preparaciones.

CREMATTO

ATRIBUTOS

De sabor fresco, con textura ligera y untuosa, el Crematto Milkaut Profesional es un tipo de queso crema que puede ser utilizado en una amplia multiplicidad de recetas. Versátil y de fácil incorporación, realza tanto las preparaciones dulces como saladas, debido al agregado de crema que aporta una consistencia y sabor únicos. Asimismo, proporciona humedad a preparaciones horneadas y es ideal para cremas ligeras.



USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Pastelería
Rellenos
Ligues
Salsas
Untables
Horneables



textura
intensidad

ideales para tus recetas.

QUESO CREMA

ATRIBUTOS

El Queso Crema Milkaut Profesional se destaca por su estabilidad durante las cocciones, además de su consistencia y performance en distintas aplicaciones. Con un característico sabor a queso, es ideal para ser utilizado en pastelería fría o caliente. De fácil incorporación con otros ingredientes, les brinda a todas las preparaciones de pastelería y heladería el sabor auténtico del *cream cheese*. Por su textura, permite ser utilizado con manga sin la necesidad de agregado de espesantes.



USOS Y APLICACIONES

- PRINCIPALES:**
- Pastelería
- Heladería
- Coberturas
- Rellenos
- Horneables

CREMATTO



Versátil
y funcional



Aporta cremosidad
a todas las
preparaciones



Fácil de untar
e incorporar



Textura lisa
y homogénea

QUESO CREMA

Perfecta
consistencia



Textura firme
y elástica



Sabor a auténtico
cream cheese



Ligeramente
ácido y salado



QUESOS CREMA



Denominación:
Queso Crema Crematto en Doypack de 1,5 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 2917
GTIN-13: 7794820902431
DUN-14: 17794820902438
Presentación: Doypack
Unidades por Bulto: 4
Peso por Unidad: 1,5 kg

Peso por Bulto: 6 kg
Bultos por Pallet: 110
Peso por Pallet: 660 kg
Vida Útil: 90 días
Almacenamiento:
Transportar y almacenar
entre 2 y 8 °C.



Denominación:
Queso Crema Crematto en Sachet de 3,5 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 2629
GTIN-13: 7794820901618
DUN-14: 17794820901615
Presentación: Pouch
Unidades por Bulto: 2
Peso por Unidad: 3,5 kg

Peso por Bulto: 7 kg
Bultos por Pallet: 80
Peso por Pallet: 560 kg
Vida Útil: 90 días
Almacenamiento:
Transportar y almacenar
entre 2 y 8 °C.



Denominación:
Queso Crema en Balde de 3,6 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 2508
GTIN-13: 7794820000441
DUN-14: 17794820000448
Presentación: Balde
Unidades por Bulto: 1
Peso por Unidad: 3,6 kg

Peso por Bulto: 3,6 kg
Bultos por Pallet: 245
Peso por Pallet: 882 kg
Vida Útil: 150 días
Almacenamiento:
Transportar y almacenar
entre 1 y 7 °C. No congelar.



Profesional

MANTECAS

Fortificada con vitamina D.

MANTECAS

ATRIBUTOS

La Manteca Milkaut Profesional, elaborada con crema de la mayor frescura y más alta calidad, es ideal para pastelería y panadería. Posee una textura lisa y uniforme, una consistencia sólida (y plástica a 20 °C) y un sabor suave, agradable. La distribución homogénea de la humedad en su interior (16%) y su calidad constante durante todo el año, garantizan resultados óptimos en múltiples tipos de preparaciones donde la manteca cumple un rol primordial, como en las masas laminadas.



USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

- Panadería
- Pastelería
- Laminados
- Bollería
- Horneables



Sabor suave y agradable



Textura lisa y uniforme



Calidad constante



Humedad: 16 %



Denominación: Manteca Sin Sal en Pilón de 5 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 62
GTIN-13: 7794820903001
DUN-14: 17794820903008
Presentación: Pilón
Unidades por Bulto: 1
Peso por Unidad: 5 kg

Peso por Bulto: 5 kg
Bultos por Pallet: 216
Peso por Pallet: 1080 kg
Vida Útil: 90 días
Almacenamiento:
Transportar y almacenar
entre 2 y 8 °C.



Denominación: Manteca Sin Sal en Pilón de 25 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 63
GTIN-13: 7794820903018
DUN-14: 17794820903015
Presentación: Pilón
Unidades por Bulto: 1
Peso por Unidad: 25 kg

Peso por Bulto: 25 kg
Bultos por Pallet: 50
Peso por Pallet: 1250 kg
Vida Útil: 90 días
Almacenamiento:
Transportar y almacenar
entre 2 y 8 °C.



Profesional

SALSAS
DE QUESO

Sabor **intenso** y
consistencia **cremosa**
para tus preparaciones.

SALSAS CHEDDAR

ATRIBUTOS

En dos formatos que multiplican usos y aplicaciones, la Salsa Cheddar Milkaut Profesional, de color brillante, aporta gran sabor y cremosidad. Su alto rendimiento y la posibilidad de incorporarla en diversas preparaciones, la convierten en un producto de gran versatilidad.

Otros usos recomendados: panchos, hamburguesas, empanadas.



USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Salsas
Aderezos
Dips

TIPS



PIZZA

Te recomendamos prepararla con Mozzarella, carne salteada en tiras, salsa BBQ, orégano, aceitunas negras y Salsa Cheddar Milkaut Profesional.



MAC N' CHEESE

Además de agregarles la Salsa Cheddar Milkaut Profesional, te recomendamos gratinarlos con queso tipo Parmesano rallado.



PAPAS FRITAS

Te sugerimos agregarles Salsa Cheddar Milkaut Profesional, cebolla de verdeo, panceta picada frita y carne picada.

SALSAS CHEDDAR

Consistencia
cremosa



Sabor intenso



Textura lisa
y uniforme



Versátil



Denominación:
Queso Cheddar Procesado en Sachet de 3,5 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 2524
GTIN-13: 7794820000335
DUN-14: 17794820000332
Presentación: Sachet
Unidades por Bulto: 2
Peso por Unidad: 3,5 kg

Peso por Bulto: 7 kg
Bultos por Pallet: 80
Peso por Pallet: 560 kg
Vida Útil: 130 días
Almacenamiento:
Transportar y almacenar
entre 2 y 8 °C.



Denominación:
Salsa Cheddar en Doypack de 1,5 kg

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 2920
GTIN-13: 7794820902400
DUN-14: 17794820902407
Presentación: Doypack
Unidades por Bulto: 4
Peso por Unidad: 1,5 kg

Peso por Bulto: 6 kg
Bultos por Pallet: 110
Peso por Pallet: 660 kg
Vida Útil: 120 días
Almacenamiento:
Transportar y almacenar
entre 2 y 8 °C.



Profesional

QUESOS
EN FETAS

El fundido ideal para hamburguesas perfectas.



CHEDDAR

ATRIBUTOS

La barra de Queso Cheddar Milkaut Profesional contiene fetas apiladas, fáciles de separar, firmes, regulares y listas para usar. La practicidad del formato se combina con el sabor y el fundido ideal para hamburguesas y otras preparaciones.



USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Hamburguesas

Pizzas

Sándwiches calientes

Wraps

Suave, dulce y levemente picante
con el **fundido perfecto.**



EMMENTHAL

ATRIBUTOS

La barra de Queso Emmenthal Milkaut Profesional contiene 192 fetas apiladas, fáciles de separar y manipular, regulares y listas para usar. La practicidad del formato se combina con el sabor característico del Emmenthal (dulce, ligeramente frutado y levemente picante) y un fundido ideal.



USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Hamburguesas

Pizzas

Sándwiches calientes

Wraps

CHEDDAR

Fundido
ideal



Textura
cremosa



Sabor auténtico
y equilibrado



EMMENTHAL



Fundido
ideal



Textura
cremosa



Dulce, ligeramente frutado
y levemente picante





Denominación:
Fetas de Queso Cheddar en Barra de 192 unidades

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 2752
GTIN-13: 7794820000489
DUN-14: 17794820000486
Presentación: Barra
Unidades por Bulto: 4
Peso por Unidad: 2,370 kg

Peso por Bulto: 9,480 kg
Bultos por Pallet: 90
Peso por Pallet: 853,200 kg
Vida Útil: 120 días
Almacenamiento: Mantener refrigerado entre 1 y 10 °C.



Denominación:
Fetas de Queso Emmenthal en Barra de 192 unidades

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 3039
GTIN-13: 7794820903148
DUN-14: 17794820903145
Presentación: Barra
Unidades por Bulto: 4
Peso por Unidad: 2,370 kg

Peso por Bulto: 9,480 kg
Bultos por Pallet: 90
Peso por Pallet: 853,200 kg
Vida Útil: 180 días
Almacenamiento: Mantener refrigerado entre 1 y 10 °C.



Profesional

QUESOS
Y LECHEs

LECHES

Ideales para cafetería y arte latte.



Denominación:

Leche Descremada en Tetra Brik de 1 L

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 194
GTIN-13: 7794820001943
DUN-14: 47794820001941
Presentación: Tetra Brik
UxB: 12
Peso por Unidad: 1 kg

Peso por Bulto: 12 kg
Bultos por Pallet: 90
Peso por Pallet: 1080 kg
Vida Útil: 176 días
Almacenamiento: Una vez abierto el envase, mantener el producto refrigerado entre 2 y 8 °C y consumirlo dentro de los 2 o 3 días siguientes.

ATRIBUTOS

Perfecta para crear gran cantidad de espuma, con burbujas de aire pequeñas.

Denominación:

Leche Entera en Tetra Brik de 1 L

Marca: Milkaut Profesional
Artículo: 193
GTIN-13: 7794820001936
DUN-14: 47794820001934
Presentación: Tetra Brik
UxB: 12
Peso por Unidad: 1 kg

Peso por Bulto: 12 kg
Bultos por Pallet: 90
Peso por Pallet: 1080 kg
Vida Útil: 176 días
Almacenamiento: Una vez abierto el envase, mantener el producto refrigerado entre 2 y 8 °C y consumirlo dentro de los 2 o 3 días siguientes.



ATRIBUTOS

Logra una espuma estable, cremosa y con cuerpo. Acompaña a todas las preparaciones de cafetería, aportando consistencia y notas cremosas de sabor.

MOZZARELLA



ATRIBUTOS

Color blanco amarillento homogéneo. Sabor láctico, a crema fresca. De abundante hilado, ideal para sandwichería fría y caliente, rellenos y pizzas.

Denominación:

Queso Mozzarella en Barra de 3 kg

Marca: Milkout Profesional

Artículo: 35

GTIN-13: 7794820000359

DUN-14: 17794820000356

Presentación: Barra en flowpack

Unidades por Bulto: 2

Peso por Unidad: 3 kg

Peso por Bulto: 6 kg

Bultos por Pallet: 126

Peso por Pallet: 756 kg

Vida Útil: 73 días

Almacenamiento:

Transportar y almacenar entre 2 y 8 °C.



PROVOLETA



ATRIBUTOS

Al cocinarla, logra una costra dorada, crocante y un excelente hilado. Sabor característico a Provoleta. Mantiene su tamaño y forma durante la cocción.

Denominación:

Queso Provolone Hilado Semiduro en Barra de 2,5 kg

Marca: Milkout Profesional

Artículo: 2965

GTIN-13: 7794820902592

DUN-14: 17794820902599

Presentación: Barra en flowpack

Unidades por Bulto: 4

Peso por Unidad: 2,5 kg

Peso por Bulto: 10 kg

Bultos por Pallet: 60

Peso por Pallet: 600 kg

Vida Útil: 120 días

Almacenamiento:

Transportar y almacenar entre 2 y 8 °C.

DANBO

Denominación:

Queso Danbo en Barra de 4,5 kg

Marca: Milkout Profesional

Artículo: 970

GTIN-13: 7794820009703

DUN-14: 17794820009700

Presentación: Barra en flowpack

Unidades por Bulto: 2

Peso por Unidad: 4,5 kg

Peso por Bulto: 9 kg

Bultos por Pallet: 108

Peso por Pallet: 972 kg

Vida Útil: 120 días

Almacenamiento:

Conservar a temperatura inferior a 12 °C.



ATRIBUTOS

Pasta firme y elástica, con sabor y aroma bien desarrollados. De color blanco amarillento uniforme. De corteza lisa, consistente y bien formada.



Profesional

milkautprofesional.com.ar

    MilkautProfesional

