



SOLUCIONES **COMPARTIDAS**



DULCE DE LECHE PASTELERO



DULCE DE LECHE PASTELERO



Consistencia y textura
ideal para pastelería



Sabor agradable y
perdurable en boca



Estructura y
corte ideal



Color y aspecto
brillante

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 o 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



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.

Información Nutricional:

Porción 20 g (1 cucharada)

% de
valor diario

Valor energético 64 kcal = 268 kJ	3%
Carbohidratos, 12 g de los cuales	4%
Azúcares totales 12 g	-
Azúcares añadidos 8,6 g	-
Proteínas 1,1 g	1%
Grasas totales 1,3 g	2%
Grasas saturadas 0,8 g	4%
Grasas trans 0 g	-
Fibra alimentaria 0 g	0%
Sodio 32 mg	1%



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

