

Dulce de Leche CLASSIC

Receta tradicional argentina · A base de mantequilla · Foodservice premium



FICHA TÉCNICA · 2026

DESCRIPCIÓN

Dulce de Leche auténtico elaborado al estilo tradicional argentino, calentando lentamente leche y azúcar. La caramelización y la reacción de Maillard durante la cocción lenta desarrollan el color ámbar característico y un sabor profundo y complejo. Cocinado con mantequilla sin sal para mayor untuosidad: Dulce de Leche de calidad premium elaborado en Estados Unidos, con el carácter de los mejores importados y sin exposición a fletes ni aranceles.

Seguro y estable en anaquel: pH bajo, actividad de agua menor a 0.85, llenado en caliente y envasado en recipientes sellados.

USOS RECOMENDADOS

Untable premium para retail (tostadas, waffles, panqueques, croissants) y aplicaciones de foodservice: cobertura de helado y fruta, crepas, cheesecake, flan y postres de plato donde el carácter del caramelo es el protagonista. Combina con café, banana, manzana y chocolate amargo.

INGREDIENTES

Azúcar, Agua, Leche Descremada en Polvo, Mantequilla sin Sal, Bicarbonato de Sodio, Agar-Agar, Sorbato de Potasio (conservador), Monoglicéridos Destilados, Lactasa (glicerol, β -galactosidasa, cloruro de potasio), Saborizante Natural de Vainilla (azúcar de caña, goma arábica, saborizante natural, extractivos de vainilla), Lactosa. Todos los ingredientes de origen estadounidense.

VIDA ÚTIL Y ALMACENAMIENTO

Producto estable en anaquel. 12 meses desde la fecha de elaboración, sin abrir. Guárdese en un lugar fresco y seco, lejos de la luz solar directa. Se recomienda refrigerar después de abierto: evita la formación de moho en la superficie y conserva el producto fresco por más tiempo.

CERTIFICACIONES DE PLANTA Y SEGURIDAD ALIMENTARIA

Del Campo Dulce de Leche se produce en una planta del sur de la Florida que opera bajo un programa de seguridad alimentaria reconocido por GFSI: certificación SQF Nivel 2, registro ante la FDA y cumplimiento de FSMA, con un plan HACCP validado y estándares cGMP. Cada lote se analiza microbiológicamente en un laboratorio independiente (Kappa Labs, Miami, FL); la trazabilidad completa por lote permite un retiro total en cuatro horas.

SQF Nivel 2 · Registro FDA · Kosher Dairy · HACCP · cGMP · Trazabilidad total por lote

DÓNDE ENCONTRARNOS

Del Campo Dulce de Leche está disponible en tiendas Restaurant Depot en 15 estados. Esta variante en particular, sin embargo, no se surte en Restaurant Depot: se consigue exclusivamente a través de Indalco Foods Corp, por pedido directo (pedido mínimo: dos pallets por mes).

Datos de Nutrición

Tamaño de porción 100 g (3.5 oz)

Calorías		321
% Valor Diario*		
Grasa Total	5 g	8%
Grasa Saturada	4 g	18%
Grasa Trans	0 g	
Colesterol	18 mg	6%
Sodio	125 mg	5%
Carbohidrato Total	61 g	20%
Fibra Dietética	0 g	0%
Azúcares Totales	32 g	
Proteína	7 g	
Calcio	214 mg	21%

*Los porcentajes de Valor Diario están basados en una dieta de 2,000 calorías.

ESTÁNDARES MICROBIOLÓGICOS

Recuento total en placa	< 100 UFC/g
Coliformes	< 3 NMP/g
E. coli	< 3 NMP/g
Staph. aureus	< 100 UFC/g
Mohos / Levaduras	< 100 UFC/g

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS

Leche o derivados de leche	SÍ
Soya o derivados de soya	NO
Gluten	NO
Huevo	NO
Nueces de árbol / cacahuete	NO
Sulfitos	NO

EMPAQUE Y CONFIGURACIÓN DE PALLET

CUBETA	D × A (PULG)	PESO (LB)	UNID/PALLET	PALLET (LB)
11 LB · 1 gal	7.5 × 7.5	11.5	160	1,930
22 LB · 2 gal	9.8 × 9.3	22.9	80	1,915
55 LB · 5 gal	12.0 × 14.8	57.1	36	2,141

GS1 GPC: Dairy Based Products — Ready to Eat (10005228) · Dessert Sauces/Toppings/Fillings (10000195) · Confectionery Based Spreads (10000187) · Jams/Marmalades/Confiture (10000217).

EN LA ETIQUETA



Cubeta de 11 lb · 1 gal
Peso neto 11 lb (4.99 kg)

Identidad	Milk caramel spread · Cajeta · Arequipe · Manjar blanco
Declaraciones	Kosher Dairy · Sin gluten · Sin sabores artificiales · Sin colores artificiales · Hecho en USA
Alérgenos	Contiene leche