



**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  
Batidos

# 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 infundir 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 2 y 8 °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  
Untables

# 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 leche de la más alta calidad, es ideal para pastelería y panadería. Posee una textura lisa y uniforme, una consistencia sólida (plástica a 20 °C) y un sabor suave, agradable. La distribución homogénea de la humedad (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



**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.

## ATRIBUTOS

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



# PROVOLETA



**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.

## ATRIBUTOS

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

# 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

 @milkautprofesional

 @milkautprofesional