



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



Profesional

**QUESOS
CREMA**

Cremosidad y sabor

para todo tipo de preparaciones.

CREMATTO

ATRIBUTOS

El Crematto Milkaut Profesional es un tipo de queso crema con textura ligera y untuosa, el cual puede ser utilizado en una amplia variedad de preparaciones. Su sabor fresco, con equilibradas notas dulces y ácidas, lo convierte en un potenciador de sabores.

Es versátil, tanto para recetas dulces o saladas, de fácil incorporación, resiste altas temperaturas y pH ácidos, evitando la separación de fases. Se puede utilizar como reemplazo de queso crema, crema o leche, dependiendo de la preparación y el porcentaje de disolución.



USOS Y APLICACIONES PRINCIPALES:

Pastelería
Rellenos
Ligues
Salsas
Untables
Horneables
Empanadas



Textura e
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, le brinda a todas las preparaciones de pastelería y heladería el sabor auténtico del cream cheese. Por su textura, permite ser utilizado en manga pastelera sin la necesidad de agregar espesantes.



USOS Y APLICACIONES PRINCIPALES:

Pastelería
Heladería
Coberturas
Rellenos
Horneables
Untables

CREMATTO



Versátil
y funcional



Potenciador
de sabor



Aporta humedad,
estabilidad y textura



Resiste pH ácidos



Evita la separación de fases



QUESO CREMA



Sabor
intenso



Textura lisa
y homogénea



Versátil
y funcional



Disminuye tiempo
en operación



QUESOS CREMA



Denominación:
Crematto en Pouch de 3,5 kg

Marca: Milkaut Profesional
SKU: 41790085
Presentación: Pouch
Peso por Unidad: 3,5 kg
Unidades por Bulto: 2
Vida Útil: 130 días
Almacenamiento: Transportar y almacenar entre 2 y 8 °C.



Denominación:
Queso Crema en Balde de 3,6 kg

Marca: Milkaut Profesional
SKU: 41790068
Presentación: Balde plástico
Peso por Unidad: 3,6 kg
Unidades por Bulto: 1
Vida Útil: 150 días
Almacenamiento: Transportar y almacenar entre 1 y 8 °C. No congelar.



Profesional

SALSA
DE QUESO

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

SALSA CHEDDAR



ATRIBUTOS

La Salsa Cheddar Milkaut Profesional se caracteriza por ser elaborada 100% con leche. Su sabor intenso a Cheddar maduro, textura cremosa y fundente, la convierte en un producto de gran versatilidad. Disponible también en materia grasa vegetal.

USOS Y APLICACIONES

PRINCIPALES:

Salsas

Aderezos

Dips

Otros usos recomendados: hamburguesas, papas fritas, pizzas, hot dogs.

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 duro tipo Reggianito.



PAPAS FRITAS

Te sugerimos agregarles Salsa Cheddar Milkaut Profesional, cebollín, tocino picado frito y carne picada.

SALSAS CHEDDAR

Sabor intenso a
cheddar maduro



Consistencia cremosa
y fundente



Textura lisa
y uniforme



Versátil



Denominación:
Salsa de Queso Cheddar en Pouch de 1 kg

Marca: Milkaut Professional

SKU: 41843050

Presentación: Pouch

Peso por Unidad: 1 kg

Unidades por Bulto: 8

Vida Útil: 240 días

Almacenamiento: Mantener refrigerado entre 1 y 10 °C.



Profesional

QUESOS
LAMINADOS

El fundido ideal para hamburguesas perfectas.



CHEDDAR

ATRIBUTOS

Característico por su intenso sabor a Cheddar maduro y leves notas a mantequilla, el Queso Cheddar Laminado Milkaut Profesional aporta sabor, textura y mucha cremosidad a tus preparaciones. Además, gracias al interfoliado de sus láminas, evita quiebres o mermas facilitando la operación. Disponible en materia grasa animal y materia grasa vegetal.



USOS Y APLICACIONES PRINCIPALES:

Hamburguesas
Sándwiches calientes
Wraps
Pizzas

Suave, dulce y aromático
con el **fundido perfecto.**



EMMENTAL

ATRIBUTOS

Característico por sus aromas levemente frutales, su cremosidad y textura. El Queso Emmental Laminado Milkaut Profesional viene en láminas interfoliadas, fáciles de separar, firmes y listas para usar. Disponible en materia grasa animal y materia grasa vegetal.



USOS Y APLICACIONES PRINCIPALES:

Hamburguesas
Sándwiches calientes
Wraps
Pizzas

Sabor suave, textura cremosa
y fundido óptimo.



MOZZARELLA

ATRIBUTOS

El Queso Mozzarella Laminado Milkaut Profesional contiene láminas interfoliadas, fáciles de separar, firmes y listas para usar. Su sabor suave, textura cremosa y fundido óptimo lo hace ideal para reemplazar el queso Gouda o Mantecoso. Disponible en materia grasa animal y materia grasa vegetal.



USOS Y APLICACIONES PRINCIPALES:

Hamburguesas
Sándwiches calientes
Wraps

CHEDDAR

Sabor intenso
a Cheddar maduro



Textura cremosa
y fundente



Láminas interfoliadas
para fácil operación



EMMENTAL



Fundido
ideal



Textura
cremosa



Dulce, ligeramente frutado
y levemente picante



MOZZARELLA

Fundido
ideal



Textura
cremosa



Sabor suave
y equilibrado





Denominación:
Láminas de Queso Cheddar en Barra de 192 unidades

Marca: Milkaut Profesional

SKU: 41780010

Presentación: Barra

Peso por lámina: 14 g (+/- 1 g)

Peso por Unidad: 2,730 kg

Unidades por Bulto: 4

Vida Útil: 120 días

Almacenamiento: Mantener refrigerado entre 1 y 10 °C.



Denominación:
Láminas de Queso Emmental en Barra de 192 unidades

Marca: Milkaut Profesional

SKU: 3039

Presentación: Barra

Peso por lámina: 14 g (+/- 1 g)

Peso por Unidad: 2,370 kg

Unidades por Bulto: 4

Vida Útil: 180 días

Almacenamiento: Mantener refrigerado entre 1 y 10 °C.



Denominación:
Láminas de Queso Mozzarella en Barra de 192 unidades

Marca: Milkaut Profesional

SKU: 41780015

Presentación: Barra

Peso por lámina: 14 g (+/- 1 g)

Peso por Unidad: 2,730 kg

Unidades por Bulto: 4

Vida Útil: 120 días

Almacenamiento: Mantener refrigerado entre 1 y 10 °C.



Profesional

QUESOS
APANADOS
CONGELADOS

Crocantes y de sabor intenso, ideales para complementar tu menú de forma innovadora.



No requieren
descongelación
para su cocción



Sabor
intenso



Textura cremosa
y fundente

QUESOS APANADOS CONGELADOS



ATRIBUTOS

Los Quesos Apanados Congelados Milkaut Profesional son una solución innovadora para complementar el menú de diferentes tipos de negocios. Su corteza crocante, sabor y textura cremosa realza el sabor de los ingredientes y la experiencia en boca de múltiples preparaciones.

USOS Y APLICACIONES PRINCIPALES:

Hamburguesas
Sándwiches
Wraps
Acompañamientos

FORMATO HAMBURGUESAS

Tiempo de cocción: 2:30 min a 180 - 185 °C



ORANGE DELIGHT

Denominación:
Orange Delight de 100 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 15
Paquetes por Caja: 8
Unidades por Caja: 120
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.

MOZZARELLA DELIGHT STRETCH

Denominación:
Mozzarella Delight Stretch de 80 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 16
Paquetes por Caja: 8
Unidades por Caja: 128
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.

ITALIAN CHEESE

Denominación:
Italian Cheese de 100 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 15
Paquetes por Caja: 8
Unidades por Caja: 120
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.

CHEDDAR DELIGHT

Denominación:
Cheddar Delight de 100 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 15
Paquetes por Caja: 8
Unidades por Caja: 120
Vida Útil: 9 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.

FORMATO STICKS

Tiempo de cocción: 1:40 min a 180 - 185 °C

ITALIAN CHEESE

Denominación:
Italian Cheese de 25 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 125
Paquetes por Caja: 4
Unidades por Caja: 500
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.



FORMATO COIN



Tiempo de cocción: 1:40 min a 180 - 185 °C

CLASSIC CHEESE

Denominación:
Classic Cheese de 20 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 125
Paquetes por Caja: 4
Unidades por Caja: 500
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.

ITALIAN CHEESE

Denominación:
Italian Cheese de 20 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 125
Paquetes por Caja: 4
Unidades por Caja: 500
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.

CHEESE SNACK AJO Y HIERBAS

Denominación:
Cheese Snack Ajo y Hierbas de 15 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 80
Paquetes por Caja: 8
Unidades por Caja: 640
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.

FORMATO ANILLO



Tiempo de cocción: 2:30 min a 180 - 185 °C

CLASSIC CHEESE

Denominación:
Classic Cheese de 75 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 18
Paquetes por Caja: 8
Unidades por Caja: 144
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.

ITALIAN CHEESE

Denominación:
Italian Cheese de 75 g

Marca: Milkaut Profesional
Presentación: Caja
Unidades por Paquete: 18
Paquetes por Caja: 8
Unidades por Caja: 144
Vida Útil: 12 meses
Almacenamiento: Mantener congelados en -18 °C.



 foodservice@santarosachile.com

 +56 9 7109 5484

    [MilkautProfesionalChile](#)