



ISLAS CANARIAS

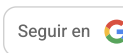
Originia Foods lanza una campaña para defender la leche condensada tradicional y advierte de productos 'fake'



Una de las aplicaciones de la campaña usadas por Originia Foods para defender la leche condensada tradicionales de otros productos que, explican, no pueden llamarse leche 'con' - Originia

Europa Press Islas Canarias

Publicado: viernes, 13 febrero 2026 10:00



LAS PALMAS DE GRAN CANARIA 13 Feb. (EUROPA PRESS) -

La empresa agroalimentaria Originia Foods ha lanzado en Canarias una campaña para defender la leche condensada tradicional frente a otros productos 'fake', a los que se podría considerar 'falsas' leches condensadas por no respetar ni los ingredientes ni el proceso de fabricación.

Así, explican que la elaboración de la leche condensada "parte de la leche fresca de vaca a la que se añade azúcar y se le extrae aproximadamente el 60% de su agua, resultando así un producto espeso, cremoso y muy dulce" que se puede conservar durante mucho tiempo envasado.

Mientras, apuntan, existen otros "productos similares" que "no son equivalentes a la leche condensada" pero que "se han introducido en el mercado bajo esa idea, como los preparados lácteos que se elaboran mezclando leche en polvo con agua y azúcar".

"La leche condensada tradicional lo es tanto por sus ingredientes como por un proceso que se ajusta a la legislación, y su etiquetado así lo certifica frente a otros, que son preparados lácteos y que, por lo tanto, no pueden etiquetar su producto como leche condensada según la legislación vigente", explican desde la empresa a través de un comunicado remitido a los medios.

Pese a ello, algunas marcas estarían usando la palabra "condensada" cuando el proceso de su fabricación "no cumple con los requisitos legales, ya que no se ha producido el proceso de eliminación parcial del agua de la leche".

Te puede gustar

Una piel radiante y con glow: la fórmula imprescindible de la nueva era del maquillaje

Europa Press

Terapia hormonal para la menopausia: el gran estudio danés que desmonta el miedo a "morirse antes"

Europa Press

Lo que cambiará en 2026 con la nueva regulación de la energía solar.

GreenExperts.es | Patrocinado

Más información

"Además, el hecho de no haber realizado un proceso de evaporación sino haber usado leche en polvo reconstituida para su fabricación, puede tener repercusiones a nivel organoléptico o físico químico. Aparte de las diferencias en tecnología de producción y del diferencial de precio (los elaborados lácteos son más económicos), generan una confusión al consumidor", explicaron.

Originia Foods explica que como fabricante de leche condensada y leche evaporada trabaja un "modelo productivo totalmente integrado, dado que su leche procede de su propia explotación ganadera, produce sus propias botellas sirve fácil 100% reciclables y controla todo el proceso de principio a fin".

Es por ello que ha decidido lanzar la campaña 'Elige la leche condensada tradicional', que pone el foco en los beneficios de este producto elaborado 100% con leche de vaca fresca, a través de varias aplicaciones y con el lanzamiento de la web www.lechecondensadatradicional.es

CONSEJOS PARA DISTINGUIRLA

En ese sentido, la compañía da una serie de consejos para reconocer la leche condensada tradicional, como su textura, que es cremosa y no

viscosa; que tiene un color "marfil brillante y natural", tono que, además, conserva con el paso del tiempo sin oscurecerse.

La viscosidad de los otros productos, provoca que estos caigan "a pegotes" y tarden "en desprenderse del vaso de precipitados al inicio". "La leche condensada tradicional fluye desde el primer momento de forma continua, garantizando una experiencia de uso óptima", defienden.

"En cuanto al aroma y sabor, la leche condensada tradicional destaca por permitir a los usuarios crear recetas que mantienen la esencia tradicional del producto. Se trata de un ingrediente fundamental para postres como flanes, tartas y helados, y también para endulzar cafés o acompañar frutas, gracias a una textura que se integra perfectamente en cada elaboración", concluyen.

Últimas noticias sobre estos temas >

Contenido patrocinado