

Canarias7

Originia Foods recomienda el consumo de la leche condensada tradicional



Martes, 3 de marzo 2026, 13:05

Guardar

Compartir

La empresa agroalimentaria Originia Foods lanza una campaña de comunicación en Canarias con el objetivo de concienciar al consumidor sobre las características y beneficios del uso de la leche condensada tradicional, la de siempre.

El fabricante en **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.

Con la campaña Elige leche condensada tradicional.es pone el foco en los beneficios del consumo de un producto de gran calidad y elaborado 100% con leche fresca de vaca.

La leche condensada es incomparable con otros productos similares en el mercado

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.

En el mercado existen otros productos similares que no son equivalentes a la leche condensada y 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.

Por lo tanto, **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.

Las recetas de toda la vida se hacen con
leche condensada tradicional.es

En estos últimos, su etiquetaje puede inducir a **error al consumidor al usar la palabra «condensada»** de forma destacada, cuando no cumple con los requisitos legales, ya que no se ha producido el proceso de eliminación parcial del agua de la leche.

Además, el hecho de no haber realizado un proceso de evaporación si no 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.**



Normativas:

1. Real Decreto 1334/1999, de 31 de julio, por el que se aprueba la Norma general de etiquetado, presentación y publicidad de los productos alimenticios.
2. Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o

totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

¿Cómo comprobarlo?

Para disfrutar de la experiencia original, los expertos nos dan las claves para identificar una leche condensada tradicional a través de las diferencias en **sabor, textura, calidad y funcionalidad**, basándonos en sus propiedades. La diferencia reside en la pureza de sus ingredientes, lo que se traduce en una experiencia culinaria superior.

El consumidor podrá observar cómo la leche condensada tradicional **no es viscosa**, sino **muy cremosa y fácil de fluir en su aplicación**. Además, con el paso del tiempo mantiene su color original, **sin oscurecerse el producto**.

La leche condensada tradicional conserva durante toda su vida útil un **color marfil brillante y natural**, así como una **textura fluida y sedosa** que permite un vertido continuo y homogéneo. Esta característica facilita su dosificación en cualquier aplicación culinaria.

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.



Síguenos en el **canal de Whatsapp de Gastronomía de CANARIAS7**

Por el contrario, la evolución de la viscosidad de algunos productos lácteos preparados es tan elevada que, al cabo de un tiempo prolongado, no es posible su dosificación inclinando el envase, lo que dificulta su uso habitual. Mientras estos productos caen a pegotes y tardan 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.