



[Es Tendencia](#) [Enseñanza](#) [Irán](#) [8M](#) [Juanma moreno](#) [Comisión Europea](#) [Ataque a Irán](#) [Irán](#) [Pedr](#)

ULTIMA HORA

Vox expulsa definitivamente a Ortega Smith del partido

Hace 1 horas · Política

AGRICULTURA & ALIMENTACIÓN

Originia Foods reivindica la leche condensada auténtica y alerta sobre productos fake

Originia Foods lanza en Canarias una campaña para defender la leche condensada tradicional y alertar sobre preparados lácteos que se venden como equivalentes.

🕒 2 MINUTOS



Originia Foods reivindica la leche condensada auténtica y alerta sobre productos fake

Comparte    

Comenta 



POR AGENCIAS

Publicado

13 FEB., 2026

🕒 2 MINUTOS

La compañía agroalimentaria Originia Foods ha puesto en marcha en Canarias una campaña para respaldar la leche condensada tradicional frente a otros productos catalogados como 'fake', que podrían considerarse 'falsas' leches condensadas al no respetar ni los ingredientes originales ni el método de elaboración.

Desde la empresa detallan que la auténtica 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 puede mantenerse en buen estado durante largos periodos siempre que esté correctamente envasado.

Al mismo tiempo, señalan que en el mercado se comercializan 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".

En esta línea, subrayan que "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".

No obstante, advierten de que algunas marcas estarían utilizando el término "condensada" pese a que el sistema de producción "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 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 en un comunicado remitido a los medios.

Originia Foods recuerda que, como productor de leche condensada y leche evaporada, aplica 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 este contexto, la firma ha impulsado la iniciativa 'Elige la leche condensada tradicional', centrada en resaltar las ventajas de un producto elaborado 100% con leche de vaca fresca, apoyándose en distintas acciones y en el lanzamiento de la web www.lechecondensadatradicional.es.

Consejos para identificar la leche condensada tradicional

La compañía ofrece varias pautas para diferenciar la leche condensada auténtica, empezando por su textura, que debe ser cremosa y no viscosa, y por su color "marfil brillante y natural", un tono que, remarcan, se mantiene estable con el paso del tiempo sin llegar a oscurecerse.

Frente a ello, explican que la elevada viscosidad de otros preparados hace que caigan "a pegotes" y que "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.

Etiquetas: [Canarias](#) [Lácteos](#)

Te recomendamos



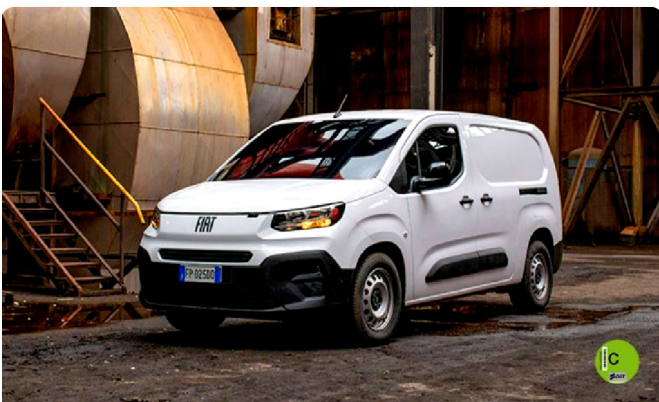
Nuevo Toyota C-HR Hybrid

Tecnología táctil de última generación en una pantalla de 31,2 cm (12,3")



Hipotecas NARANJA

Precio personalizado, 100 % online y un gestor para ayudarte en todo.



Más espacio para tu trabajo diario

Fiat Professional Doblò. Ágil y pensado para tu negocio



Reino Unido mantiene abierta la puerta a unirse a la ofensiva de EEUU e Israel contra Irán

[Noticia relacionada](#)