



Ficha Técnica

← Menú

🖨 Imprimir

Denominación:

ARTELADO - SUPLEMENTO GRASO B

Descripción:

SUPLEMENTO GRASO B es un polvo lácteo rico en materia grasa de origen lácteo, enriquecido durante su elaboración con de crema de leche fresca, permitiendo por su composición y su agradable sabor, convertirse en un ingrediente de amplia utilidad para la industria heladera, de chocolate y golosinas , la industria panadera y láctea, entre otras.

Características:

Este polvo se presenta como un excelente reemplazo de la Crema de leche aportando además además de Grasa Butirosa, mayor cantidad de sólidos y mejorando sensiblemente la textura del producto. Debido al excelente tenor graso de este polvo, su uso redundará en una disminución del costo de formulación del producto donde se utilice. Para su aplicación recomendamos la reconstitución , ya sea en leche fluida o en agua a 40-50° C, bajo agitación de manera similar a la leche en polvo entera.

Características organolépticas : Color: Blanco amarillento Sabor: Lácteo cremoso intenso Aspecto: Polvo suelto, similar a leche en polvo entera.

Composición centesimal aproximada: Materia grasa Láctea: 40 % +- 2% Lactosa: 38 % +- 2%

Otros:

Almacenamiento: Debe almacenarse en lugares frescos y secos en envases bien cerrados Vida útil: En las condiciones indicadas arriba se mantiene inalterado por lo menos durante 6 meses