

# Grasa Anhidra 99.8%



La grasa anhidra es manufacturada al remover el agua y los sólidos no grasos a la crema o mantequilla pasteurizada. Contiene alrededor de 99.8% de grasa y 0.1% de agua.

## Aplicaciones Típicas

- Adecuado para la recombinación y restitución de leche
- Extensamente usado en las industrias de panadería, helados y confites
- Puede ser usado en una variedad de aplicaciones para comida preparada como en salsas, frituras, parrilladas y asados.

**Vida Útil Típica** 12 meses

**Empaque** Tambores de 210 Kgs

## Composición Típica

Grasa láctea	> 99.8%
Humedad	< 0.1%
Índice de Peróxido	0.2
Ácido graso libre	0.2

## Propiedades Físicas

Color	De amarillo a amarillo claro
Cuerpo y textura	Semi-suave a temperatura ambiente