

Mantequilla Con Sal y Sin Sal



La mantequilla es producida a partir de la crema de leche fresca de vaca, la cual es batida después de la separación.

Aplicaciones Típicas

- En productos de panadería, confitería y chocolate
- En helados, bebidas, sopas y salsas
- En queso procesado
- Para re-empacar y vender al por menor

Vida Útil Típica 1 año congelado; 150 días refrigerado después de descongelar

Almacenamiento La temperatura de almacenamiento mínima es 18°C

Empaque Bloques congelados de 25 Kgs en cartones

Composición Típica

Grasa	80 - 82%
Humedad	16.00% max.
Sólidos no grasos de la leche	2.00% max.
Sodio / Sal	2.00% max. (con sal) 0.00% (sin sal)
Acidez (expresada como ácido oleico)	0.3% max.
Energía	3,125 kj/100g
Fosfatasa	negativo

Propiedades Físicas

Color	De crema claro a amarillento
Sabor y olor	Puro, sabor característico del producto
Cuerpo y textura	Firme y untuosa

Vitusa Dairy Corp.

110 Charlotte Place, P.O. Box 1095, Englewood Cliffs, NJ 07632 USA
TEL: 201-569-0800 - FAX: 201-569-0849 - E-mail: email@vitusa.com