

Leche Modificada en Polvo Instantánea

28% Grasa Vegetal, 20% Proteína



Una mezcla de leche descremada, suero, y aceite de palma. Calidad Instantánea

Aplicaciones Típicas

Usado en la industria alimenticia como re-emplazador de leche entera en diversas aplicaciones

Ingredientes

Leche descremada, grasa vegetal, suero, sucrosa, emulsionante: lecitina de soya

Vida Útil Típica 12 meses

Origen Holanda

Composición Típica

Proteína	20%
Grasa	28% - 30%
Ceniza	6%
Humedad	2.8%
Lactosa	40%

Propiedades Físicas

Apariencia	Polvo libre de grumos aparte de los que se deshacen con una ligera presión
Sabor	Lácteo cremoso
Color	Blanco cremoso