



Mantequilla Súper Pura La Exquisita



Acerca de

La Mezcla Grasa Súper Pura La Exquisita es una fórmula especial que combina ingredientes de origen animal y vegetal para ofrecer una experiencia culinaria excepcional. Con un alto contenido de grasa láctea, esta mezcla aporta una textura ligera y un sabor lácteo rico en cada preparación.

Este producto es ideal para la elaboración de panes aliñados, garantizando resultados profesionales debido a su calidad superior y consistencia.

Aplicaciones

La Mezcla Grasa Súper Pura La Exquisita es sumamente versátil y está diseñada para cumplir con las exigencias de la industria de panadería:

- Panes: Su capacidad para retener aire garantiza panes ligeros y esponjosos.

¿A quién va dirigida?

La Mezcla Grasa Súper Pura La Exquisita es una excelente opción para profesionales de la panadería, que buscan un producto de alta calidad y confiabilidad. Su fórmula avanzada y sus ingredientes de primera calidad aseguran resultados consistentes y de alta gama en cada elaboración.

Beneficios de su uso

- Consistencia y calidad: Asegura resultados uniformes en todas las aplicaciones, facilitando el proceso de producción y minimizando las variaciones en el producto final.
- Rendimiento excepcional: Optimizada para entornos industriales, manteniendo su integridad y proporcionando características deseables en el producto terminado.

Presentación

La Mezcla Grasa Súper Pura La Exquisita está disponible en bloques de 12.5 kg, envueltos en bolsas de polietileno de alta densidad con impresión y sellado.

Ingredientes

- Crema de leche.
- Aceite refinado de palma.
- Conservantes y antioxidantes: Prolongan la vida útil del producto al evitar la oxidación durante 45 días en refrigeración, dentro de su envase original, desde la fecha de fabricación.
- Regulador de acidez: Regula el pH para mejorar el sabor y la estabilidad durante el almacenamiento.
- Modificadores de sabor: Intensifican el sabor y la apariencia del producto, manteniendo su autenticidad.