



Emulsión grasa Tipo Mantequilla La Exquisita



Acerca de

Las Emulsiones Grasas Tipo Mantequilla La Exquisita, son productos de origen animal y vegetal comestible, elaborados con crema de leche y mantequilla como materia prima principal, complementadas con un porcentaje controlado de grasa vegetal que aporta mayor estabilidad y mejor desempeño en el proceso. Ideales para la elaboración de panes especiales, ponqués, galletas y mantecadas.

Con diferentes presentaciones desarrolladas para satisfacer las necesidades del mercado, ofrecen excelente manejo, suave textura y delicioso sabor y aroma lácteos.

Aplicaciones

Sus cuatro presentaciones: naranja, roja, azul y verde, fueron desarrolladas para adaptarse a diferentes necesidades, según su aplicación. Cada una ofrece excelente trabajabilidad, textura suave y un perfil lácteo característico de la mantequilla.

Las Emulsiones Grasas Tipo Mantequilla La Exquisita son productos versátiles y están diseñados para cumplir con las necesidades de la industria de la repostería y panadería:

- Panes y ponqués: Su capacidad para incorporar aire garantiza productos esponjosos y ligeros.
- Galletas y mantecadas: Asegura una textura crujiente y un dorado uniforme, facilitando el corte y permitiendo una producción eficiente y de alta calidad.

¿A quién va dirigida?

Emulsiones grasas tipo mantequilla la exquisita es ideal para panaderos y reposteros que buscan un ingrediente de alta calidad y fiabilidad. Su formulación avanzada y selección de ingredientes garantiza resultados consistentes y sobresalientes en cada preparación.

Beneficios de su uso

- Consistencia y calidad: Proporciona resultados uniformes en todas las aplicaciones, simplificando el proceso de producción y reduciendo variaciones en el producto final.
- Rendimiento óptimo: Diseñada para un alto rendimiento en entornos industriales, manteniendo su integridad y ofreciendo características deseables en el producto final.

Presentación

Emulsiones grasas tipo mantequilla la exquisita se presenta en bloques de 12.5 kg, envueltos en bolsas de polietileno de alta densidad, con impresión y sellado.



Emulsión grasa

Tipo Mantequilla

La Exquisita

Ingredientes

- Crema de leche.
- Aceite de palma refinado.
- Conservantes y antioxidantes: Extienden la vida útil del producto al prevenir la oxidación durante 45 días en refrigeración, en su envase original, a partir de la fecha de fabricación.
- Regulador de acidez: Ajusta el pH para optimizar el sabor y la estabilidad durante el almacenamiento.
- Aditivos de sabor: Mejoran el sabor y la apariencia del producto, manteniendo su autenticidad.