

# Leche Modificada en Polvo Instantánea

## 28% Grasa Vegetal, 24% Proteína



Una mezcla de leche descremada en polvo y grasa vegetal. Calidad Instantánea.

### Aplicaciones Típicas

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

### Ingredientes

Leche descremada, aceite de palma, azúcar, emulsionante: lecitina de soya.

**Vida Útil Típica** 12 meses

**Origen** Holanda

### Composición Típica

Proteína	24%
Grasa	28% - 30%
Ceniza	5.5%
Humedad	2.8%
Carbohidratos	≥ 34%

### Propiedades Físicas

Apariencia	Polvo libre de grumos aparte de los que se deshacen con una ligera presión
Sabor	Puro, ligeramente dulce
Color	Ligeramente cremoso amarillento