

Suero Dulce de Leche 11%



El Suero Dulce de Leche en Polvo se obtiene del secado de suero fresco pasteurizado, el cual es derivado de la elaboración de quesos. Contiene todos los ingredientes del suero fresco, en la misma proporción, con excepción de la humedad.

Aplicaciones Típicas

En productos de panadería, confites, postres helados, salsas, sopas, y otros productos para alimentación humana como:

- Una fuente económica de sólidos lácteos.
- Una forma de realzar el color durante la cocción y horneado en altas temperaturas.
- Una fuente de sólidos lácteos procesados en altas temperaturas, que rinde un buen volumen en la producción de panes.

Vida Útil Típica 24 meses

Composición Típica

Proteína	11.0% - 13%
Lactosa	62.0% - 75.0%
Grasa	< 1.5%
Ceniza	7.0% – 10.0%
Humedad	< 5.0%

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