SUERO DE MANTEQUILLA

El Buttermilk o buttermilch se traduce como **suero de mantequilla**, no como leche de **mantequilla** tal y como se podría pensar, la cuestión es que este **suero** es el producto que se obtiene al batir la nata para obtener la **mantequilla**. El buttermilk es lo que nosotros denominamos mazada o leche de **manteca**

Usos típicos
Para productos de panificación, confitados, productos lácteos, salsas y sopas: Como una fuente económica de sólidos lácteos, incluida la grasa láctea. Como una forma conveniente de **suero de mantequilla** que no requiere refrigeración y se reconstituye fácilmente.