LECHE ENTERA EVAPORADA MODIFICADA



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
LECHE ENTERA EVAPORADA MODIFICADA	LECHE ENTERA CRUDA	100	1000	1000,00	Comencemos por lo más básico; la leche evaporada, la estrella de hoy, no es más que leche de vaca a la que le quitamos un 60% de agua: PONDREMOS A HERVIR LA LECHE, PARTIREMOS DE UNOS SOLIDOS INICIALES DE LECHE DEL 11,5 %, Y LA LLEVREMOS A UNA CONCENTRCIÓN DEL 47 % DE SOLIDOS TOTALES, ES UNA LECHE ESPESA DE UN COLOR MAS CREMOSO. ¿Y qué obtenemos como resultado? Un concentrado de leche altamente nutritivo ✓. Hablando con propiedad, es una reducción de leche. ¿Cómo es su aspecto? La textura de la leche evaporada es un poco más densa que la leche normal, es aromática y de un color amarillento.
		0		0,00	
		0		0,00	
		0		0,00	
	total:	100	1.000	1000,00	