LECHE CONDENSADA



PRODUCTO	INGREDIENTE	%	gramos	FORMULADOR EN GRAMOS	PROCESO
LECHE CONDENSADA	LECHE ENTERA CRUDA	82,460625	1000	826,26	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. ¿La leche evaporada es lo mismo que leche condensada? No, y es muy clara la diferencia. Son casi lo mismo, pero la leche condensada tiene una gran adición de azúcar (sacarosa, dextrosa). Aunque ambas se clasifican como leche concentrada.
	AZUCAR XXX	17,539375	212,7	175,74	
		0		0,00	
	total:	100	1.213	1002,00	