

SUERO

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Producido a partir del suero dulce derivado de la fabricación de queso, el cual es sometido a los procesos de pasteurización, evaporación, cristalización y secado spray. El proceso de cristalización permite obtener un producto con mucho menos higroscopicidad que el suero normal lo que facilita su manipulación en los procesos industriales donde es usado.

INGREDIENTES

Suero dulce.

CONTENIDO NETO

25 kg

USO

Producto indicado para ser usado como ingredientes de formulación que requiere un proceso térmico posterior., en cualquier alimento de consumo directo.

ALMACENAMIENTO

Mantener en lugar limpio, fresco y seco.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Información Nutricional

	100 g
Energía (Kcal)	363
Proteínas (g)	11,0
Grasa total (g)	1,5
H. de C. disp.	75,0
Azúcares totales (g)	75,0
Sodio (mg)	840