Εβαπορέ- ζαχαρούχο- σοκολατούχο

3N-ΣTB-01

3N-TKΠ-01

Καλλιακμάνη Π

Οκτώβριος 2021_2

Τι ονομάζουμε γάλα 'εβαπορέ'

- Εβαπορέ evaporated συμπυκνωμένο
- το αγελαδινό γάλα του οποίου η υγρασία έχει μειωθεί κατά 60%
- είναι ομογενοποιημένο
- είναι κονσερβοποιημένο
- είναι αποστειρωμένο 115–118 °C γιά 15 λεπτά (Maillard reaction)
- διάρκεια ζωής στο ράφι έως και 15 μήνες
- Αραίωση με 1 1/4 νερό
- πρόσθετα: φωσφορικό νάτριο, καραγενάνες, Βιταμίνες C και D





ΟΣΥΓ: ολικό στερεό υπόλειμμα

τι ονομάζουμε 'ζαχαρούχο γάλα'

- αγελαδινό γάλα, πλήρες σε λιπαρά
- σύσταση 40% ζάχαρη (αναλογία 9:11)
- αφαίρεση νερού κατα 60%
- κονσερβοποιημένο
- όχι απαραίτητα αποστειρωμένο (85–90 °C για κάποια δευτερόλεπτα)
- Πρόσθετα: Χλωριούχο ασβέστιο





τι ονομάζουμε σοκολατούχο γάλα

- Άπαχο (ημιαποβουτυρωμένο ή πλήρως αποβουτυρωμένο)
 αγελαδινό γάλα (90-92%)
- ζάχαρη
- κακάο (1.4%-2%)
- πρωτεΐνες γάλακτος
- αρωματικές ουσίες
- σταθεροποιητής: καραγενάνες (καραγενάνες VS ζελατίνη)



CHOCO LIGHT*

Ευστατικά: Αγελαδονό ποστεριωμένο απεβουτυρωμένο γάλα, ζάχαρα, κακάο 2%, σταθεραποιπτής: καραγενάνη. Αιπαρά: 0.2%.

* γιατί περιέχει τουλάχιστον 30% ληνάτερα λιπορά σε αχέση με το πλήρες γάλο με κοκάο. ΑΠΟΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΑΛΑ ΜΕ ΚΑΚΑΟ ΥΨΗΛΗΣ ΘΕΡΜΙΚΗΣ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΔΙΑΤΡΟΦΙΚΉ ΔΗΛΩΣΗ ΑΝΑ 100ml

Емеруена	317k
Емеруво	75kcal
Ainopo	0,29
Εκ των οποίων κορεσμένα	00
Υδοτάνθρακες	14.70
Ек тыч опоїшч адклара	14.70
Πρωτείνες	3.50
AA/m	0.10-

Η περιεκτικότητα σε αλάτι οφείλεται αποκλειστικά στην παρουσία φυσικώς ενεχόμενου νατρίου.

GAPMA KOYKAKH A.E. Mbrus Archerokes, Yukele T. ZBAYO HASSA Ανόλωση έως: Βλέτης συσκευασία Το προϊών διαπηρείται στο ψυγείο αποιες 1-40 C. Mená το δνατημό να

