

Gama de MANTEQUILLAS



¿Qué es LA MANTEQUILLA?



La mantequilla es un alimento natural elaborado a partir de la leche, siendo necesarios 22 litros de leche para hacer 1 kg de mantequilla. Debe contener al menos un 82% de materia grasa láctea, siendo en este caso el resto de sus componentes, un 2% de extracto seco y un 16% de agua.

Si una mantequilla contiene ingredientes adicionales, ha sido aditivada o procesada, aparecerá mencionado de manera expresa (mantequilla baja en grasa, mantequilla con sal, mantequilla ligera, etc...).

ETAPAS DE FABRICACIÓN DE LA MANTEQUILLA



EL DESNATADO

La mantequilla se obtiene de la nata que se extrae de la leche. El desnatado consiste en separar la nata de la leche. Para ello, se vierte la leche en la descremadora, que gira a gran velocidad. Bajo el efecto de la fuerza centrífuga, la nata se separa de la leche.

LA PASTEURIZACIÓN

Las leches y/o las natas son sometidas a una temperatura de 72°C durante unos 20 segundos para después ser enfriadas inmediatamente. De esta manera se eliminan las bacterias que perjudican su sabor y su conservación.

LA MADURACIÓN

La nata se atempera antes del batido. El objetivo: favorecer un mejor desarrollo del aroma de la mantequilla.

EL BATIDO

Este último paso consiste en batir la nata para liberar y aglomerar la mantequilla en forma de granos. Tras el lavado, los granos de mantequilla se amasan para asegurar su aglomeración. Obteniendo así una mantequilla homogénea.





Mantequilla en bloque **Président Profesional** 1kg 82% M.G.

ATRIBUTOS

- Intenso sabor a mantequilla.
- Versatilidad para distintas elaboraciones.
- Variedad de formatos que se adaptan a diferentes necesidades.



Elaborada con
la mejor nata fresca



Producto versátil



Sabor intenso
a mantequilla



Diferentes formatos

La mantequilla en bloque Président profesional es un producto natural elaborado a partir de nata fresca, lo que le proporciona un intenso sabor.

Su excelente funcionalidad le proporciona una gran versatilidad.

Su punto de fusión entre 28 y 34° C permite trabajar con comodidad e incorporarla fácilmente en gran variedad de elaboraciones.

Se encuentra disponible en diferentes formatos, como el bloque de 1kg o el bloque de 10kg.



Bizcocho



Masa quebrada



Mousseline



Mantequilla en placa **Beurre de Tourage** 2kg 82% M.G.

ATRIBUTOS

- Punto de fusión ideal para hojaldre 35°C - 37°C.
- Buena elasticidad y plasticidad.
- Intenso aroma y sabor a mantequilla en la pieza final.
- Dispone de línea longitudinal para cortar por la mitad.

La mantequilla Tourage Président Profesional es un producto versátil y apto para trabajar en elaboraciones de hojaldre, como el croissant.

El formato de placa facilita la incorporación de la mantequilla en la masa de una forma fácil y cómoda y su plasticidad es muy adecuada para el trabajo de las masas. Su alto punto de fusión, entre los 35 y 37°C, garantiza una regularidad en todas las elaboraciones.

La mantequilla Tourage Président Profesional está avalada por la Sociedad de los mejores obradores de Francia y los Artesanos panaderos y pasteleros de Francia.



Elaborada con
la mejor nata fresca



Punto de
fusión óptimo



Sabor intenso
a mantequilla



Fácil de trabajar



Croissants



Vol au vents



Milhojas / Tartas de hojaldre



ATRIBUTOS

- Intenso sabor a mantequilla.
- Versatilidad para distintas elaboraciones.
- Formato de cómodo manejo.



Elaborada con
la mejor nata fresca



Producto versátil



Sabor intenso
a mantequilla



Formato de
cómodo manejo

Mantequilla en rulo **Président Profesional** 1kg 82% M.G.

La mantequilla en rulo Président, originaria de Francia, es un mantequilla natural elaborada a partir de nata fresca, lo que le proporciona un intenso sabor a mantequilla.

Su textura es firme y regular, ideal para recetas de cocina.

Su excelente funcionalidad permite una gran versatilidad en la cocina. Se puede utilizar para ligar salsas, para hacer emulsiones calientes, para mezclarla con ingredientes aromáticos y para muchas más elaboraciones.



Salsas



Mantequilla Noisette



Mantequilla Maître d'Hotel

Datos LOGÍSTICOS



Datos logísticos

Código interno LFSI: 80791

EAN artículo: 3428200319420

Dimensiones en mm (L x An x Al): 180 x 100 x 60

Caja

Nº artículos por caja: 10 uds x 1 Kg

EAN caja: 13428200319427

Dimensiones en mm (L x An x Al): 190 x 510 x 160

Peso neto (kg): 10

Paletización

Cajas: 72 cajas (9 capas de 8 cajas)

Dimensiones en mm (L x An x Al): 1200 x 800 x 1440

Peso neto (kg): 720

Peso bruto (kg): 749,52

Datos logísticos

Código interno LFSI: 38823

EAN artículo: 3428200312445

Dimensiones en mm (L x An x Al): 380 x 306 x 18

Caja

Nº artículos por caja: 5 uds x 2 Kg

EAN caja: 03428201253709

Dimensiones en mm (L x An x Al): 396 x 322 x 101

Peso neto (kg): 10

Paletización

Cajas: 90 cajas (15 capas de 6 cajas)

Dimensiones en mm (L x An x Al): 1200 x 800 x 1665

Peso neto (kg): 900

Peso bruto (kg): 950

Datos logísticos

Código interno LFSI: 2906

EAN artículo: 3228020481259

Dimensiones en mm (L x An x Al): 245 x 67 x 67

Caja

Nº artículos por caja: 10 uds x 1 Kg

EAN caja: 03155251029069

Dimensiones en mm (L x An x Al): 261 x 388 x 155

Peso neto (kg): 10

Paletización

Cajas: 81 cajas (9 capas de 9 cajas)

Dimensiones en mm (L x An x Al): 1200 x 800 x 1540

Peso neto (kg): 810

Peso bruto (kg): 891



Desde Président, nuestro compromiso es apoyar a todos aquellos profesionales que creen que el arte culinario es un arte en sí mismo, desde el origen del producto hasta la presentación.



www.lactalisfoodservice.es

