MANTEQUILLA

La mantequilla es un producto lácteo sólido, obtenido por agitación de la crema de leche de vaca pasteurizada. Es ampliamente utilizada en la cocina por su sabor, textura y propiedades culinarias, aportando riqueza a preparaciones dulces y saladas, además de funcionar como lubricante y agente de dorado en frituras y horneados.

FICHA TÉCNICA:

- Ingrediente principal: Crema de leche de vaca
- Contenido de materia grasa: ≥ 80 %
- Contenido de agua: ≤ 16 %
- Sólidos lácteos no grasos: 1–2 %
- Sal añadida (versión salada): 1.5–2 %
- pH: 4.6–6.5
- Color: Amarillo paja, variable según alimentación del ganado y época del año
- Aroma y sabor: Característico a lácteo fresco, mantecoso
- Textura: Sólida a temperatura ambiente, suave y untuosa al tacto
- Forma de presentación: Barra, bloc o porcionada, en empaques de 100–500 g

BENEFICIOS:

- Versatilidad: Base para salsas (bechamel, holandesa), repostería, salteados y tostados
- Punto de humo: 150–175 °C (según extracción y sal)
- Mejora el dorado: aporta color y textura crujiente en panificados
- Potencia sabores: realza notas dulces y saladas
- Fuente de vitaminas liposolubles: A, D, E y K

IMAGEN REFERENCIAL

RECOMENDACIONES DE USO Y CUIDADO

- Almacenamiento: Refrigerar a 2–6 °C
- Vida útil: 1–3 meses (según envase y condiciones)
- Protección: Conservar en envase hermético para evitar absorción de olores
- Congelación: Hasta 6 meses a –18 °C, descongelar en refrigeración
- Manipulación: Mantener limpio y utilizar utensilios secos para evitar contaminación