



КИСЕЛО МЛЕКО MARIOVO

Добивање и состав

Кисело млеко се добива со ферментација на пастеризирано кравјо млеко со додавање на млечна култура, стрептококус лактис која кај млекото предизвикува млечно кисело вриење, при што млечниот шеќер преврива во млечна киселина.

Киселото млеко треба да поседува густа коегзистенција и хомогеност.

100гр.производ содржи просечно:

Масти - fat 3.2g

Белковини - proteins 3.5g

Јаглени хидрати - carbohydrates 4.6g

Енергетска вредност - energy value 256kJ/61kcal