



## ПАВЛАКА MARIOVO



### *Добивање и видови на павлака*

Павлака се добива со одделување на масните материи од млекото. По прочистувањето на млекото од механички примеси, се загрева на температура од 40-45 C, и се центрифугира, при што се издвојува млечната маст од обезмастеното млеко. Добиената павлака се дообработува до потребна маснотија и киселост. Се дели на:

- Слатка павлака која содржи до 30% маснотији
- Кисела павлака која содржи најмалку 20% млечна маст