



# Ghee en polvo



El ghee es una mantequilla clarificada que se elabora mediante un proceso de cocción lenta y cuidadosa, en el cual se separa la grasa láctea de los sólidos lácteos y el agua.

El ghee en polvo, con su alta concentración de grasas saludables, proporciona un sabor profundo y una textura irresistible en los productos finales. Es una excelente opción para hornear, alimentos y bebidas funcionales, y productos cetogénicos. Además, el ghee añade un sutil sabor a nuez que lo distingue de la mantequilla tradicional, elevando el sabor de cualquier aplicación.

## Industria en la que aplica



Postres y helados



Chocolatería



Panadería y galletería



Snacks



Bebidas



Nutricionales, suplementos y fitoteráuticos

## Características

- ✓ Ofrece el sabor de una bondad cremosa y rica en mantequilla, que satisface al consumidor.
- ✓ Demanda de un alimento básico para el hogar.
- ✓ Formato conveniente ideal para una variedad de aplicaciones de alimentos y bebidas, como refrigerios, mezclas secas, cafés y panadería, productos, salsas y sopas.
- ✓ Ghee, opciones disponibles alimentadas con pasto.
- ✓ Sabor auténtico.
- ✓ Textura suave y sensación en boca cremosa.
- ✓ Colores neutros: blanquecino a amarillo suave.
- ✓ Consistencia fluida y uniforme y se disuelve fácilmente en agua.
- ✓ Manejo conveniente y requisitos de almacenamiento reducidos.

## Certificaciones

