

Mascarpone en Polvo



El Mascarpone en Polvo es un ingrediente lácteo de alta calidad obtenido a partir de queso mascarpone italiano, desarrollado para ofrecer el auténtico sabor, la cremosidad y el perfil sensorial del mascarpone tradicional en un formato estable y fácil de incorporar a procesos industriales.

Categoría de salud o bienestar



Postres y helados



Lácteos



Panadería y galletería



Cereales



Chocolatería



Snacks

Características

- ✓ El mascarpone es un queso fresco tradicional italiano, elaborado con crema de leche (nata) y un toque de ácido, reconocido por su textura excepcionalmente cremosa y su delicado sabor.
- ✓ Su excelente estabilidad, larga vida útil y facilidad de manejo lo convierten en una alternativa eficiente al mascarpone fresco para la formulación de postres, panificados, bebidas, rellenos y otras aplicaciones premium.
- ✓ Excelente estabilidad microbiológica frente al mascarpone fresco.
- ✓ Algunas versiones tienen certificaciones kosher y halal.
- ✓ Permite utilizar mascarpone en polvo sin aditivos artificiales.
- ✓ Ofrece una alta resistencia a la oxidación de la grasa láctea.

Certificaciones

