

Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce – Masło Extra

Nazwa zgłoszenia: Masło ExtraProducent/Wykonawca: Okręgowa Spółdzielnia Mleczarska w Hajnówce

Opis zgłoszenia: Masło extra jest naturalnym produktem, który powstaje w procesie zmaśniania śmietany otrzymanej z odwirowania mleka krowiego. Odwirowana śmietanka poddawana jest pasteryzacji i schładzaniu, a następnie kierowana do tanku w dziale masłowni, gdzie następuje jej dojrzewanie fizyczne. Kolejnym etapem produkcji Masła Extra jest: zmaśnianie, płukanie ziarna, dodanie zakwasu oraz wygniatanie, aż do uzyskania jednolitej bryły. Uzyskany w ten sposób produkt jest formowany ręcznie w postaci osełki, pakowany w kartony i przekazywany do dystrybucji. Masło Extra to produkt o konsystencji zwartej i smarownej. Barwa masła jest jasnokremowa, jednolita w całej masie. Smak i zapach osełki jest czysty, świeży, lekko kwaskowaty, śmietankowy.

□ Masło extra produkowane przez Okręgową Spółdzielnię Mleczarską w Hajnówce jest produktem naturalnym, którego wyrób prowadzony jest w sposób tradycyjny w masielnicach, nieprzerwanie od 1962 r. Masło extra ma wiele zalet. Jest lekkostrawne. Zawiera witaminę A, a także witaminy D i E, które są niezbędne dla prawidłowego rozwoju i funkcjonowania dzieci i młodzieży. Masło extra zawiera w swoim składzie niewielką ilość laktozy, dlatego jest polecane dla osób z nietolerancją laktozy oraz dla osób starszych i chorych. Nie zawiera konserwantów oraz nie zawiera szkodliwych dla zdrowia izomerów tłuszczu w formie trans, występujących w innych tłuszczach stałych

