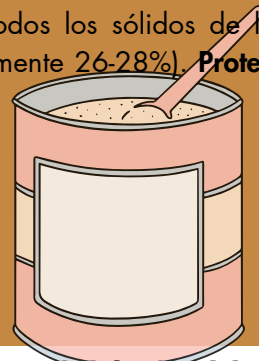




### ¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Leche de vaca deshidratada. Contiene todos los sólidos de la leche entera. Contenido de **Grasa**: Mínimo **26%** (típicamente 26-28%). **Proteína**: **Aprox. 24-26%**. Lactosa y Minerales.



**Nombre de SKU:** Leche Entera

**Categoría:** Lácteos Básicos

**Origen:** USA y México

**Usos:** Humectante

### Respaldo G&G

Suministramos **Leche Entera en Polvo** de alta calidad y fresca, con especificaciones controladas de grasa y humedad para garantizar la estabilidad y el rendimiento en sus formulaciones.

### ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

- 1. Cremosidad y Sensación en Boca:** La alta concentración de grasa proporciona una textura rica y cremosa (mouthfeel) y un sabor lácteo completo, esencial para la indulgencia.
- 2. Emulsificación:** La grasa de la leche actúa como un excelente emulsificante natural.
- 3. Color:** Aporta un color más amarillo/crema que la leche descremada.

### APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

**Chocolatería:** Componente esencial en el chocolate de leche para sabor y textura.

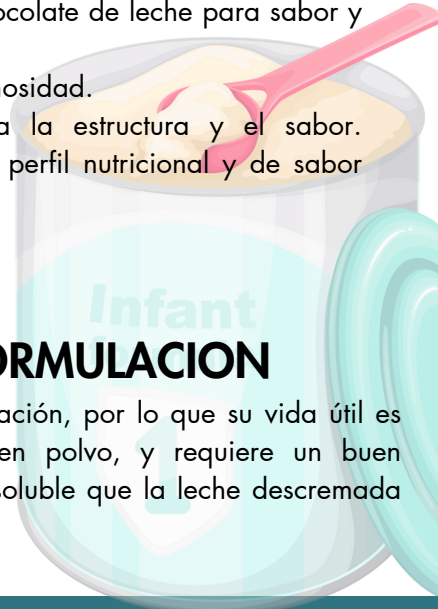
**Heladería:** Proporciona sólidos totales y cremosidad.

**Confitería y Panificación Premium:** Mejora la estructura y el sabor.

**Sustitutos de Comida y Smoothies:** Para un perfil nutricional y de sabor completo.

### CONSIDERACIONES DE FORMULACION

**Vida Útil:** La grasa es susceptible a la oxidación, por lo que su vida útil es menor que la de la leche descremada en polvo, y requiere un buen empaque. Solubilidad: Ligeramente menos soluble que la leche descremada debido a la grasa.



### G&G INGREDIENTES: SU SOCIO PARA LA INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN

La calidad de sus productos comienza con la calidad de sus materias primas.

En G&G Ingredients, no solo proveemos ingredientes competitivos en el mercado (Astaxantina de alta potencia, Betaína TMG, Creatina Micronizada), sino que trabajamos en conjunto con usted para el desarrollo y optimización de sus fórmulas.

### ¡DESARROLLEMOS SU PRÓXIMO PRODUCTO LÍDER!

Contáctenos hoy para agendar una sesión de consultoría y solicitar las muestras gratuitas que necesita para probar y validar sus prototipos.



**Correo:** [contacto@ggingredients.com](mailto:contacto@ggingredients.com)



**Teléfono:** +52 33 4088 2565



**Página Web:** <https://www.ggingredients.com>