

FICHA TÉCNICA

Manteca de vaca



Elaborada en la isla de Menorca (España), nuestra manteca de vaca artesanal es un producto único y tradicional, resultado de un proceso cuidadoso y artesano. Se elabora a partir del suero de leche que obtenemos de la cuajada durante la producción de nuestros quesos. Este suero se pasa por una desnatadora para extraer la nata, que luego se hierva lentamente para obtener una manteca de sabor intenso y auténtico. A diferencia de otras mantequillas, la manteca de Menorca tiene un sabor más potente y característico, lo que la convierte en un ingrediente imprescindible en la cocina menorquina. Ideal para elaborar las típicas ensaimadas y cocas dulces de Menorca, también es perfecta para cocinar o simplemente disfrutar en su estado más puro.

INGREDIENTES

Leche

ALÉRGENOS



VALORES NUTRICIONALES POR 100G

Valor energético: 3641kJ / 886kcal

Grasas: 98g (de las cuales saturadas: 66g)

Hidratos de carbono: 0,9g (de los cuales azúcares: 0g)

Proteínas: 0 g

Sal: 0 g

PROCESO DE ELABORACIÓN

- 1.**Origen del suero:** Obtenido del suero de leche de la elaboración de nuestros quesos.
- 2.**Desnatado:** El suero se pasa por una desnatadora para extraer la nata.
- 3.**Hervido:** La nata se hierve lentamente para obtener la manteca, potenciando su sabor único.
- 4.**Envasado:** Una vez lista, la manteca se envasa en tarrinas, listas para su consumo.

FORMATOS DISPONIBLES Y CARACTERÍSTICAS

REF.	FORMATO	PESO	EAN	CONSERVACIÓN	PRESENTACIÓN
7070	Tarrina	1,000 kg	8437012393561	2-4 °C	Tarrina plástico
7071	Tarrina	0,300kg	8437012393578	2-4 °C	Tarrina plástico

Binigarba

Tota una vida de pagesos



Contacto: 656 979 169 - 971 188 811
info@binigarba.com | www.binigarba.com
Elaborado por: BINIGARBA QUESOS, S.L. Camí Binigarba,
s/n | Ciutadella de Menorca 07760 · Illes Balears