



Yoğunlaştırılmış (condensed) Süt

%100 İnek sütünün tatlandırılıp, suyunun buharlaştırılarak daha koyu bir kıvama getirilmesiyle elde edilmektedir. İçerisindeki suyun 2/3'ü buharlaştırıldığı için çok yoğun bir tada sahiptir. Bir çok tatlı ve kahve tarifinde yer almaktadır. Tatlılara hem kıvam hem de şekerli bir lezzet veren yoğunlaştırılmış süt, Avrupa'da kek ve pudinglerdeki en önemli malzeme haline gelmiştir.

Kullanım Alanları:

- Tatlılarda, keklerde, kahvelerde kullanılmaktadır.
- Dondurma için kullanacağınız yoğunlaştırılmış süt normal sütün sebep olabileceği buzlanmış su tanelerinin oluşmasını engelliyor.
- Bunun yanında, yoğun kıvamı ve lezzeti keklerin ve tatlıların üstüne sos olarak kullanılmasına da imkân veriyor.



450 g x 12 adet



Yoğun sütlü chai
tarifi için QR
kodu okutun!



KOZA
GIDA

kozagida.com.tr