

Vrhnje

Vrhnje se dobiva koncentriranjem masti iz mlijeka, dok je kiselo pasterizirano vrhnje proizvod dobiven fermentacijom pasteriziranog vrhnja dodatkom bakterija kiselo mliječnog vrenja koja ostaje nakon proizvodnje maslaca.

U zavisnosti o količini mlječne masnoće vrhnje će biti kiselije i slađe. Što više masnoće to će vrhnje biti slađe.



Nazivi za pojedine vrste vrhnja odedeni su po postotku masnoće u cjelokupnoj masi:

- Vrhnje za kavu do 10% mlječne masti
- Kiselo vrhnje 12-20% mlječne masti
- Mileram je kiselo vrhnje sa 21 - 30% mlječne masti
- Cream Fresh je kiselo vrhnje sa 30-35% mlječne masti
- Slatko vrhnje sadrži 35-40% mlječne masti

www.moja-kuhinja.com