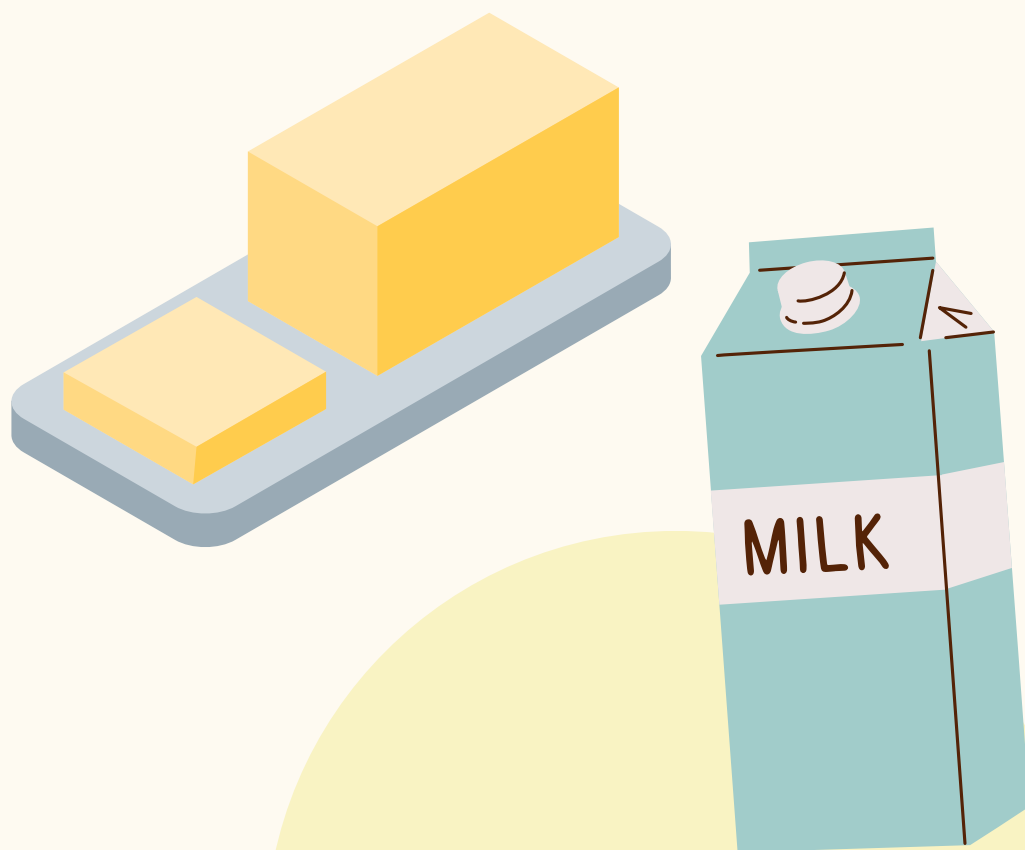


# ACTIVIDAD LACTEOS

## GRUPO 1 A

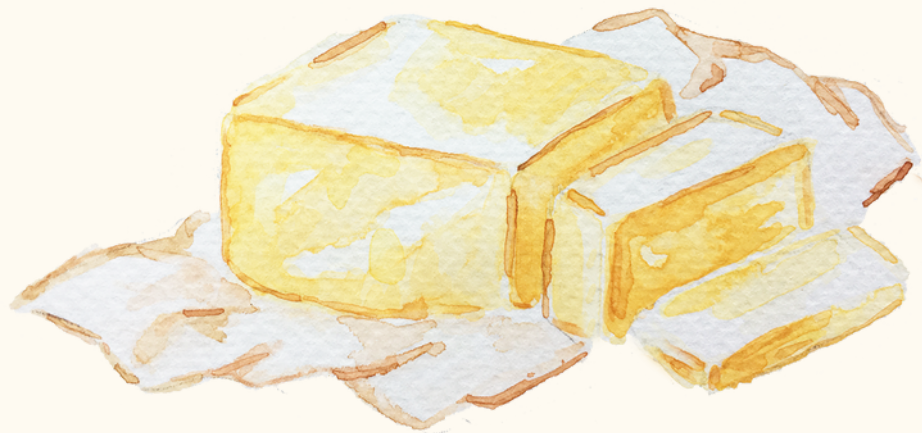
### PRODUCCIÓN DE MANTECA



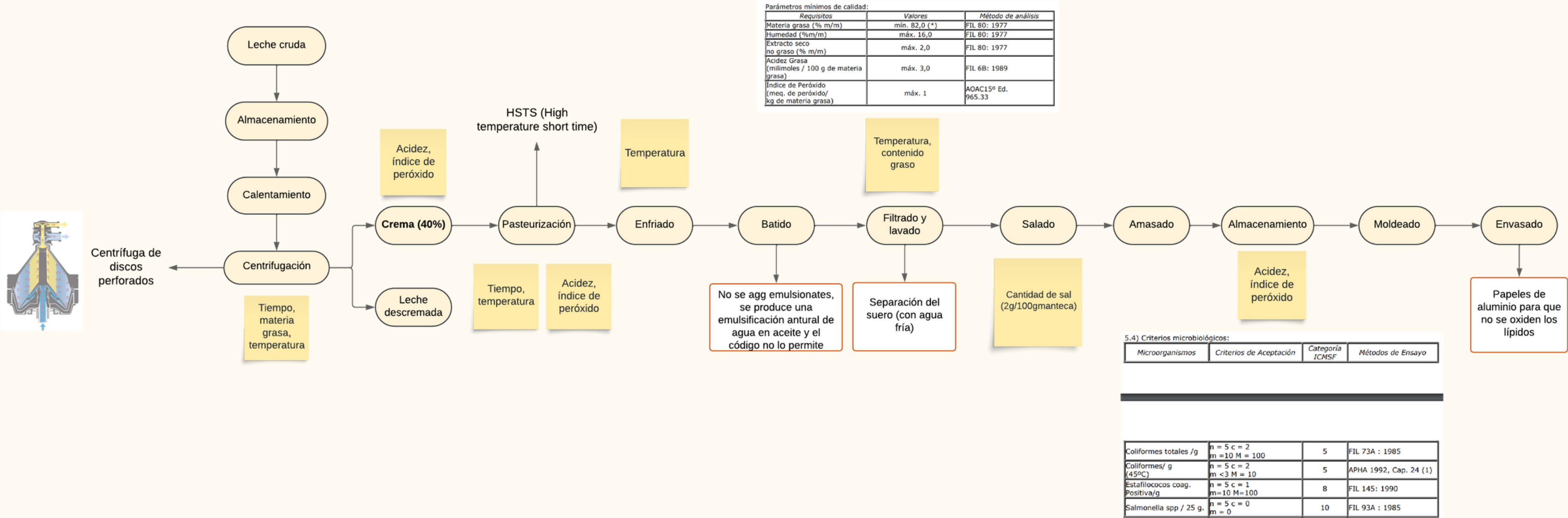
- Cerminato, María Sol
- Gimenez, Malena
- Trotteyn Lobo, Lucía
- Vallejos, Ana Sol

# Definición CAA

“Con el nombre de Manteca se entiende el producto graso obtenido exclusivamente por el batido y amasado, con o sin modificación biológica, de la crema pasteurizada derivada exclusivamente de la leche, por procesos tecnológicamente adecuados. La materia grasa de la manteca deberá estar compuesta exclusivamente de grasa láctea.”



# Proceso Productivo



**MUCHAS GRACIAS**