

Почему масло называется сливочным ???

Вкусный натуральный продукт готовится из свежих сливок и содержит не менее 80% молочного жира. Чтобы получить сливочное масло, с помощью сепараторов цельное молоко отделяют от сливок, пастеризуют и охлаждают примерно 20 часов. Затем сливки сбивают в маслобойной машине, отделяют полученное масло от пахты, формуют и упаковывают.

В составе настоящего сливочного масла нет ничего лишнего: только сливки и соль. Последнее делает продукт вкуснее и продлевает его срок годности.

Нежное сливочное масло – это не просто сытный завтрак, но и отличный источник витаминов и жирных кислот. Особенно осенью и зимой, когда из-за нехватки теплых солнечных дней появляется дефицит витамина D.

Советуем разнообразить свой привычный рацион сливочным маслом. Но не забывайте о допустимой норме – 2 столовые ложки в день. Вы почувствуете прилив бодрости и сил, а ваш организм скажет спасибо за полезные микроэлементы.

[#ОбразованиеТугаев](#)

