



LouAna

Sustituto de mantequilla líquida

 **Ventura Foods**[®]

El sustituto de mantequilla LouAna es la forma más económica de ofrecer los beneficios de la mantequilla derretida.



Reemplaza la mantequilla derretida a un costo bajo y consistente

El sustituto de mantequilla LouAna es la respuesta de larga duración para agregar textura y un rico sabor a mantequilla a sus comidas sin agua ni leche



22646 LEX LOUANA OIL LBA EXP JUG 3/1 GAL

Le permite ahorrar de manera constante con el transcurso del tiempo y le ayuda a administrar sus márgenes.



Menor costo y rendimiento un 25 % superior a la mantequilla clarificada

Sabor	Versatilidad	Beneficios	Valor	Opción saludable
<ul style="list-style-type: none">Un sistema exclusivo que ofrece un intenso sabor a mantequilla y resiste las altas temperaturas	<ul style="list-style-type: none">Larga duración y listo para usar en cualquier momentoPara saltear, aplicar en parrilla, sazonar o utilizar como reemplazo de mantequilla derretida o clarificada en sus recetas favoritasSe puede usar como ingrediente o para la salsa de alitas	<ul style="list-style-type: none">Como no contiene agua ni leche, no se quema, no salpica ni hace espuma durante el uso.	<ul style="list-style-type: none">El sustituto de mantequilla LouAna ofrece un valor excepcional a menor costo, con un rendimiento un 25 % superior al de la margarina o la mantequilla clarificada	<ul style="list-style-type: none">5 ingredientes simples, saludablesSin sabores artificiales, conservantes ni aditivos sintéticosBeta caroteno natural para el colorSin gluten ni alérgenos

Los sustitutos de mantequilla líquida se usan para saltear, aplicar en parrilla, asar a la plancha, hornear, sazonar, como ingrediente y para la salsa de alitas



Reemplace el aceite de cocina o la mantequilla por el sustituto de mantequilla.



Ideas de recetas en las páginas siguientes

* No caliente demasiado el sustituto de mantequilla. Cuando el producto se torna de color gris en el sartén, deséchelo.



Reemplace el aceite por sustituto de mantequilla al preparar brownies; van a quedar más húmedos

Información de contacto

México

Zona Noroeste

laguilar@venturafoods.com

Zona Norte y Sureste

fgutierrez@venturafoods.com

Zona Centro

ggaribay@venturafoods.com

América Central, América del Sur y el Caribe

EMetzler@venturafoods.com

JRios@venturafoods.com