

Mi a különbség?

A grafikon a főző- és a habtejszín összetétele közötti különbségek összehasonlítására szolgál.

Főzőtejszín

<2% sűrítőanyag (karragén), egyéb lehetséges összetevők (pl. savanyúságot szabályozó anyag, egyéb stabilizátorok, módosított keményítő, emulgeálószer)

98% tejszín

10-22% zsírtartalom

Habtejszín

<1% sűrítőanyag (karragén), egyéb lehetséges összetevők (pl. savanyúságot szabályzó anyag, emulgeálószer)

99% tejszín

30-35% zsírtartalom

A grafikon szereplő összetett adatok alapjául a Szupermenta 2022 novemberében végzett polcfelmérése szolgált. A polcfelmérés az adott időszakban megtalálható, aktuális kínálat feltérképezése a nagyobb magyarországi üzletekben, áruházláncokban.