I

**Домашние хитрости**

*ЯВЯЕ&Р* **ЛИвГ-'‘ йвавааЫвмшЗ**

ом| ЖЖ
яшИк. ^яГ

**Как выбрать**

**пломбир**

Многим его вкус знаком с детства, но найти

именно такое мороженое непросто. Каким должен быть пломбир с точки зрения качества, подскажет информация из нашей таблицы

I I I I I I I

I

I

|  |  |
| --- | --- |
| **Состав по ГОСТу** | Молоко цельное, сливки натуральные, масло сливочное, сахар, яйца, вода |
| **Чего не должно быть в составе** | Растительных масел (пальмового, коко­сового и других), консервантов, синтети­ческих красителей |
| **Жирность, массовая доля** | Не менее 12% |
| **Калорийность, 100 г** | Около 232 ккал |
| **Внешний вид** | Мороженое не должно быть дефор­мированным и слишком мягким. Если пломбир продается в вафельном ста­канчике, он не должен слишком силь­но отставать от его стенок, а вафля не должна иметь слишком светлый или темный оттенок |
| **Текстура** | Кремовая и воздушная, без комочков и кристалликов льда. Настоящий плом­бир при разморозке должен напоминать легкую сливочную пенку, а не водяни­стую лужицу |
| **Вкус** | Кремовый |
| **Упаковка** | Если на ней видны иней или капельки воды, значит, температурный режим хранения был нарушен - это скажется на вкусе пломбира |
| **Срок годности** | Не должен превышать 6 месяцев при температуре хранения -18 °С |

**14** Всё для женщины

