

Nata o crema de llet?



Quina diferència hi ha entre la nata líquida i la crema de llet?

La nata líquida i la crema de llet són el mateix producte: és la matèria grassa que puja a la superfície durant la primera fase de l'elaboració de la mantega.

S'acostuma a distingir entre la que se sol destinar per al cafè, que no es pot muntar i que conté un 10% de matèria grassa, i la nata líquida pròpiament dita, que es pot muntar i té entre un 30% i un 35% de greix.

També hi ha la nata artesana, que té entre un 12% i un 30% de matèria grassa i es pot muntar.

