



[Тест: Масло сливочное Экстра. Масло экстра класса \(Завантажити\)](#)

Сладкое и сливочное. В названии большинства масла присутствует слово "сладкосливочное". Означает это, что масло вырабатывается из свежих (сладких) пастеризованных сливок. Бывает еще и кисломолочное масло, которое получают также из пастеризованных сливок, но сквашенных чистыми культурами молочнокислых бактерий. Такое масло имеет кисломолочные вкус и запах. И кисло- и сладкосливочное масло может вырабатываться с добавлением соли (до 1,5%). В зависимости от жирности масло подразделяют на несколько категорий. Наиболее популярное "Селянське" ("Крестьянское") содержит от 72,5% до 79,9% жира. Более жирный продукт носит наименование "Экстра" (или "Вологодское") и содержит 80,0...85,0% жира. Менее жирный продукт масло "Бутербродное" включает 61,5...72,4% жира. Кроме этих видов масла существует еще "мечта сладкоежки" – шоколадное масло."

Джерело: [Центр Экспертиз ТЕСТ](#)