

1. Procedeu de obținere a amestecului de grăsimi tartinabile pe bază de smântână dulce, care include amestecarea grăsimii vegetale cu un conținut de acizi grași polinesaturați ω -3 și ω -6 de 75%, a laptelui degresat pasteurizat și a emulgatorului la temperatura de 55...65°C, răcirea emulsiei obținute și a smântânii dulci pasteurizate până la temperatura de 3...7°C, amestecarea acestora cu maturarea ulterioară în decurs de 2...4 h, baterea amestecului până la formarea unor boabe cu textură de unt, după care boabele se spală și se omogenizează, totodată grăsimea vegetală, laptele degresat și smântâna dulce se iau într-un raport de părți de masă respectiv de (1,5...4,5):(2,2...6,7):(14,9...7,4).
2. Procedeu, conform revendicării 1, în care în calitate de grăsime vegetală cu un conținut de acizi grași polinesaturați ω -3 și ω -6 de 75% se utilizează uleiul virgin de nucă *Juglans regia* L.
3. Procedeu, conform revendicării 1, în care se utilizează smântână dulce cu un conținut de grăsime de 40%.