GAMA VIN'MISCEO



Soluciones queseras

>>MELT'ALPA ESTÁNDAR

PARA UN PRODUCTO EFICAZ CON BUENA RELACIÓN CALIDAD-PRECIO, VINPAI CREÓ UNA GAMA DE PREMIX, MELT'ALPA ESTÁNDAR, QUE PERMITE IMITAR AL COMPORTAMIENTO ORGANOLÉPTICO DE UN QUESO PURO.

Empezando con formulaciones clásicas con queso puro, diseñamos 2 nuevos premix.

Estos ingredientes son ideales para ser ralladaos o rebanados para las hamburguesas. MELT'ALPA GOURMET (PXC093) MELT'ALPA PREMIUM (PXC092)

RECETAS APPLICATIVAS

34,22%	MELT'ALPA GOURMET (PXC093)
34,55%	AGUA + VAPOR
45,30%	GRASA VEGETAL
1,60%	SAL*
0,22%	ACIDO CÍTRICO
0,16%	CONSERVANTE

1 KG DE PREMIX = 2.9 KG DE PRODUCTO FINAL

33,12%	MELT'ALPA PREMIUM (PXC092)
46,90%	AGUA + VAPOR
18,00%	GRASA VEGETAL
1,60%	SAL*
0,22%	ACIDO CÍTRICO
0,16%	CONSERVANTE

1 KG DE PREMIX = 3 KG DE PRODUCTO FINAL

^{*} VINPAI ofrece soluciones de **reducción de sal** para sus preparaciones de comida.







SUSTRAER LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA. UTILISAR SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVANTE.



ELEGIR MARGARINA COMO GRASA VEGETAL.

EL PROCESO DE Es un proceso indic adaptado a su prop	ativo que puede ser	Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Calentar el agua hasta 50°C para fundir la grasa.			50°C
Etapa 2 Cocción	Añadir el resto de los ingredientes excepto el premix y el acido cítrico. >>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	5 min	1000 t/min (velocidad 4)	Mínimo 55°C
Etapa 3 Cocción	Añadir el premix y seguir mezclando. >>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	5 min	1000 t/min (velocidad 4)	Mínimo 70°C
Etapa 4 Cocción	Seguir mezclando para su pasteurización. Si el pH esta superior a 5.6, añadir el acido cítrico. >>>>> En este etapa, el producto puede ser envasado.	5 min	1000 t/min (velocidad 4)	80°C
Etapa 5 Enfriamiento	Poner el producto en cámara fría negativa (-18°C) para alcanzar +10°C al corazón. >>>>>> Verificar su temperatura para que no congela.		Cámara fría negativa	+10°C
Etapa 6	Poner el producto en cámara fría positiva (+2/+4°C) durante 48h.	48 H	Cámara fría	+2°C / +4°C

Después de 48h, el producto puede ser rallado o rebanado.



Estabilización

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

POLYCOOK fundidor/mezclador industrial con vapor



positiva



Nuestras premezclas MELT'ALPA, estan envasadas en bolsas de papeles multicapas de 25 kg net.

Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

