

GAMA VIN'MISCEO



Soluciones queseras

>> MELT'ALPA SIGNATURA

MELT'ALPA SIGNATURA SE DECLINA EN DIFERENTES GUSTOS SEGÚN EL PORCENTAJE DE INTEGRACIÓN DEL QUESO PURO: MELT'ALPA CLÁSICO CON 15% O 28% DE QUESO PURO. AROMATIZACIÓN A ELEGIR: GOUDA, EMMENTAL, EDAM, CHEDDAR...

RECETAS APPLICATIVAS

MELT'ALPA SIGNATURA 15%	25,29%
AGUA + VAPOR	34,55%
GRASA VEGETAL	22,95%
QUESO PURO	14,97%
SAL*	1,19%
ACIDO CÍTRICO	0,45%
SAL FUNDENTE	0,40%
CONSERVANTE	0,20%

1 KG DE PREMIX = 4 KG DE PRODUCTO FINAL

MELT'ALPA SIGNATURA 28%	21,00%
AGUA + VAPOR	30,46%
GRASA VEGETAL	17,65%
QUESO PURO	28,00%
SAL*	1,19%
ACIDO CÍTRICO	0,30%
SAL FUNDENTE	1,20%
CONSERVANTE	0,20%

1 KG DE PREMIX = 4.7 KG DE PRODUCTO FINAL

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

Para responder a las preocupaciones de precio y calidad de nuestros clientes industriales, elaboramos 2 soluciones competitivas de premezclas para productos rallados, rebanados, cubicados y/o en porciones:

EMMENT'ALPA o CHED'ALPA	33.72%
AGUA + VAPOR	44.60%
GRASA VEGETAL	11.86%
QUESO PURO	8.00%
SAL*	1.20%
ACIDO LÁCTICO	0.40%
SAL FUNDENTE	0.22%

1 KG DE PREMIX = 3 KG DE PRODUCTO FINAL



EMMENT'ALPA
8% de queso nativo.

CHED'ALPA
8% de queso nativo.

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

NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR MARGARINA COMO GRASA VEGETAL.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

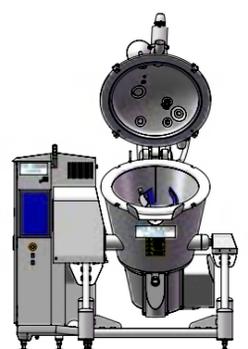
Es un proceso indicativo que puede ser adaptado a su propio equipamiento.

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapas 1-4 Cocción	Calentar el agua hasta 50°C para fundir la grasa.			50°C
Etapas 2-4 Cocción	Añadir el resto de los ingredientes excepto el premix y el ácido cítrico o láctico. >>>>>>> En esta etapa, la emulsión tiene que ser homogénea gracias al queso puro fundido.	5 min	1000 t/min (velocidad 4)	Mínimo 55°C
Etapas 3-4 Cocción	Añadir el premix y seguir mezclando. >>>>>>> En esta etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	5 min	1000 t/min (velocidad 4)	Mínimo 70°C
Etapas 4-6 Cocción	Seguir mezclando para su pasteurización. Si el pH está superior a 5.6, añadir el ácido cítrico o láctico. >>>>>>> En esta etapa, el producto puede ser envasado.	5 min	1000 t/min (velocidad 4)	80°C
Etapas 5-6 Enfriamiento	Poner el producto en cámara fría negativa (-18°C) para alcanzar +10°C al corazón. >>>>>>> Verificar su temperatura para que no congele.		Cámara fría negativa	+10°C
Etapas 6 Estabilización	Poner el producto en cámara fría positiva (+2/+4°C) durante 48h. >>>>>>> Después de 48h, el producto puede ser rallado o rebanado.	48 H	Cámara fría positiva	+2°C / +4°C



EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

POLYCOOK fundidor/mezclador industrial con vapor



ENVASADO

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

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

