GAMME **VIN'**MISCEO

Solutions fromagères

>>**MELT'ALPA** SIGNATURE

MELT'ALPA SIGNATURE SE DÉCLINE EN PLUSIEURS GOÛTS SELON LE POURCENTAGE D'INTÉGRATION DE FROMAGE NATIF : MELT'ALPA CLASSIQUE À 15% OU 28% DE FROMAGE NATIF. AROMATISATION AU CHOIX : GOUDA, EMMENTAL, EDAM, CHEDDAR...

RECETTES APPLICATIVES

MELT'ALPA SIGNATURE 15%	25,29%
EAU + VAPEUR	34,55%
MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE	22,95%
FROMAGE NATIF	14,97%
SEL*	1,19%
ACIDE CITRIQUE	0,45%
SEL DE FONTE	0,40%
CONSERVATEUR	0,20%

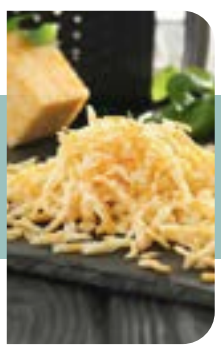
1 KG DE PREMIX = 4 KG DE PRODUIT FINI

MELT'ALPA SIGNATURE 28%	21,00%
EAU + VAPEUR	30,46%
MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE	17,65%
FROMAGE NATIF	28,00%
SEL*	1,19%
ACIDE CITRIQUE	0,30%
SEL DE FONTE	1,20%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG DE PREMIX = 4.7 KG DE PRODUIT FINI

* VINPAI offre désormais des solutions de **réduction de sel** pouvant être utilisées dans vos préparations alimentaires.

Pour répondre aux préoccupations de coût et de qualité de nos clients industriels, nous avons élaboré 2 solutions compétitives de premix destinées aux produits râpés, tranchés, cubés et/ou portionnés :



EMMENT'ALPA ou CHED'ALPA	33.72%
EAU + VAPEUR	44.60%
MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE	11.86%
FROMAGE NATIF	8.00%
SEL*	1.20%
ACIDE LACTIQUE	0.40%
SEL DE FONTE	0.22%

1 KG DE PREMIX = 3 KG DE PRODUIT FINI

EMMENT'ALPA
8% de fromage natif.

CHED'ALPA
8% de fromage natif.

NOS CONSEILS

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

CHOISIR DE LA MARGARINE COMME MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE.

LE PROCESS DE FABRICATION

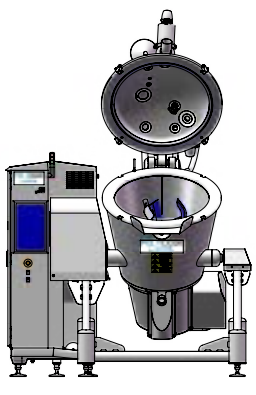
Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et peut être adapté à votre équipement existant.

		Durée de l'étape	Vitesse RPM	Température
Étape 1 Cuisson	Chauffer l'eau à 50°C pour y faire fondre la matière grasse.			**50°C**
Étape 2 Cuisson	Ajouter le reste des ingrédients sauf le premix, l'acide lactique ou citrique. >>>>>>> **À la fin de cette étape, l'émulsion doit être homogène grâce au fromage natif fondu.**	**5 min**	**1000 t/min** (vitesse 4)	Minimum **55°C**
Étape 3 Cuisson	Ajouter le premix et continuer de mélanger. >>>>>>> **À la fin de cette étape, le produit doit être lisse et sans grumeaux.**	**5 min**	**1000 t/min** (vitesse 4)	Minimum **70°C**
Étape 4 Cuisson	Vérifier le produit et continuer de mélanger jusqu'à pasteurisation. Si le pH est supérieur à 5,6, ajouter l'acide lactique ou citrique pour atteindre 5,6. >>>>>>> **À la fin de cette étape, le produit peut être emballé.**	**5 min**	**1000 t/min** (vitesse 4)	**80°C**
Étape 5 Refroidissement	Mettre le produit en chambre froide négative(-18°C) pour atteindre une température de +10°C à coeur. >>>>>>> **Vérifier la température pour ne pas qu'il congèle.**		**Chambre froide négative**	**+10°C**
Étape 6 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h. >>>>>>> **Après 48h, le produit peut être râpé ou tranché.**	**48 H**	**Chambre froide positive**	**+2°C / +4°C**

YouTube

ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel avec injection de vapeur



CONDITIONNEMENT

Nos premix MELT'ALPA, CHED'ALPA, EMMENT'ALPA sont conditionnés en sacs en papier multicouches de 25 kg net.

Nos palettes 100 cm x 120 cm sont traitées(NIMP15).

VINPAI // contact@vinpai.com //+33 2 23 10 04 00