

>> MELT'ALPA STANDARD

POUR UN PRODUIT PERFORMANT AVEC UN TRÈS BON RAPPORT QUALITÉ-PRIX, VINPAI A CRÉÉ UNE GAMME DE PREMIX, MELT'ALPA STANDARD, PERMETTANT DE REPRODUIRE LE COMPORTEMENT ORGANOLEPTIQUE D'UN FROMAGE NATUREL.

Partant de formulations classiques intégrant du fromage natif, nous avons conçu 2 nouveaux premix.

Ces ingrédients sont idéaux pour être râpés ou tranchés notamment pour les burgers.

MELT'ALPA GOURMET
(PXC093)

MELT'ALPA PREMIUM
(PXC092)

RECETTES APPLICATIVES

| | |
|----------------------------|---------------|
| MELT'ALPA GOURMET (PXC093) | 34,22% |
| EAU + VAPEUR | 34,55% |
| MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE | 45,30% |
| SEL* | 1,60% |
| ACIDE CITRIQUE | 0,22% |
| CONSERVATEUR | 0,16% |

1 KG DE PREMIX = 2.9 KG DE PRODUIT FINAL

| | |
|----------------------------|---------------|
| MELT'ALPA PREMIUM (PXC092) | 33,12% |
| EAU + VAPEUR | 46,90% |
| MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE | 18,00% |
| SEL* | 1,60% |
| ACIDE CITRIQUE | 0,22% |
| CONSERVATEUR | 0,16% |

1 KG DE PREMIX = 3 KG DE PRODUIT FINAL

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



SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

NOS CONSEILS

CHOISIR DE LA MARGARINE COMME MATIÈRE GRASSE VÉGÉTALE.

LE PROCESS DE FABRICATION

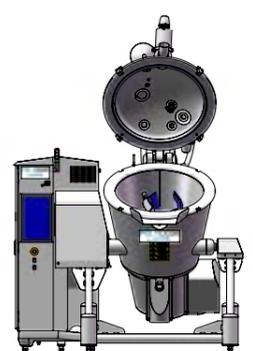
Il s'agit d'un process donné à titre indicatif et peut être adapté à votre équipement existant.

| | | 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 et l'acide citrique. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit | 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 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 cœur. >>>>>>> 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 |



ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

POLYCOOK cuiseur/mixer industriel avec injection de vapeur



CONDITIONNEMENT

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

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

