

# GAMME VIN'MISCEO



## Solutions fromagères

### >> PARMES'ALPA

POUR LA PRODUCTION DE PARMESAN ANALOGUE.

UNE SOLUTION TRÈS RENTABLE POUR UN FROMAGE AVEC UNE TEXTURE TRÈS DURE POUVANT ÊTRE RÂPÉ EN POWDRE ET CONDITIONNÉ EN SACHETS INDIVIDUELS.

**L'avantage du premix PARMES'ALPA :  
une maturation en seulement 48 heures.**

#### RECETTE APPLICATIVE

PARMES'ALPA (PXC004)	44,66%
EAU + VAPEUR	14,64%
CHEDDAR NATIF	25,00%
LACTOSERUM	8,00%
SEL*	3,60%
BEURRE	2,00%
ACIDE LACTIQUE	1,00%
JUS DE CITRON	0,50%
SEL DE FONTE	0,40%
CONSERVATEUR	0,20%

1 KG OF PREMIX = 2.2 KG DE PRODUIT FINI



\* V-SALT : solutions de réduction de sel.

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

#### NOS CONSEILS

UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM COMME CONSERVATEUR.

#### LE PROCESS DE FABRICATION

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

		Durée de l'étape	Vitesse RPM	Température cible
<b>Étape 1</b> Cuisson	Chauffer l'eau à 50°C pour y faire fondre la matière grasse.			50°C
<b>Étape 2</b> Cuisson	Ajouter le reste des ingrédients sauf le premix et le fromage natif. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	80°C
<b>Étape 3</b> Cuisson	Ajouter le fromage et continuer à mélanger. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	80°C
<b>Étape 4</b> Cuisson	Ajouter le premix et continuer à mélanger jusqu'à pasteurisation. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit peut être emballé.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	80°C
<b>Étape 5</b> Refroidissement	Mettre le produit en chambre froide négative (-18°C) pour atteindre une température entre +4/+10°C. >>>>>>> Vérifier la température du produit pour ne pas qu'il congèle.		Chambre froide négative	+4/+10°C
<b>Étape 6</b> Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h. >>>>>>> Après 48h, le produit peut être râpé.	48 H	Chambre froide positive	+2°C / +4°C

#### NOTRE CONSEIL

ÉTAPE 5 : SI VOUS N'AVEZ PAS DE CHAMBRE FROIDE NÉGATIVE, METTRE LE PRODUIT EN CHAMBRE FROIDE POSITIVE ET ALLONGER LE TEMPS DE STABILISATION DE 1 À 2 JOURS.

#### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer industriel avec injection de vapeur



#### CONDITIONNEMENT

Notre premix PARMES'ALPA est conditionné en sacs en papier multicouches de 25 kg net.  
Nos palettes 100 cm x 120 cm sont traitées (NIMP15).

