

EZENTIAL® READY-MIX CHEESE SLICE

EZENTIAL® READY-MIX CHEESE SLICE est une solution ***tout-en-un*** conçue pour la production de ***tranches de fromage fondu ou analogues*** de haute qualité. En combinant des ingrédients fonctionnels au sein d'une formulation optimisée, elle permet une ***transformation aisée*** et des ***performances de fabrication*** constantes.

Développée pour incorporer jusqu'à un tiers de poudre de fromage (Cheddar, Edam ou Gouda), elle offre un ***goût de fromage authentique***, une ***texture onctueuse*** et une ***excellente tenue à la coupe***. **EZENTIAL® READY-MIX CHEESE SLICE** garantit une coupe nette, une bonne souplesse et un aspect attrayant, offrant une qualité sensorielle haut de gamme et des performances industrielles fiables.

Recette Applicative

Ingrédients	%
EZENTIAL® READY-MIX CHEESE SLICE CHEDDAR	**37,00 %**
EAU	37,21 %
GRAISSE DE PALME	23,00 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,19 %
SEL DE FONTE PZ35	1,00 %
ACIDE CITRIQUE	0,40 %
SORBATE DE POTASSIUM	0,20 %
Total	100,00 %

ALLERGÈNE : LAIT





VIN'OPAK+

Une alternative naturelle au dioxyde de titane pour maîtriser l'opacité de vos fromages.

Conditionnement

*Sac en papier multicouches de **25 kg** net*

vinpai.com
contact@vinpai.com • + 33 2 23 10 04 00
146 rue Joseph Rouxel - P.A. du Bourgneuf, 56350 Rieux

Pour le traitement de toute demande d'échantillons, merci de renseigner le code : PXC037