

EZENTIAL® READY-MIX CHEDDAR

EZENTIAL® READY-MIX CHEDDAR est un premix de pointe conçue pour la fabrication de ***fromages analogues et fondus*** nécessitant une ***stabilité thermique exceptionnelle***. S'appuyant sur notre vaste expertise en matière d'ingrédients fonctionnels, elle permet de produire des solutions fromagères qui conservent leur structure et leurs caractéristiques lors de la cuisson au four, de la cuisson à l'eau ou dans d'autres applications à haute température.

Particulièrement adapté aux ***cubes de fromage résistants à la chaleur*** utilisés dans les produits de boulangerie, les saucisses et les plats prêts à consommer, il garantit des performances de transformation fiables et une qualité de produit constante. Le produit fini bénéficie également d'une durée de conservation prolongée, pouvant être stocké à température ambiante pendant plus de 25 jours.

Recette Applicative

Ingrédients	%
EZENTIAL® READY-MIX CHEDDAR	**24,89 %**
EAU	32,21 %
GRAISSE DE PALME	24,00 %
CHEDDAR NATIF	15,00 %
SEL DE FONTE PZ35	2,25 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,00 %
ACIDE CITRIQUE	0,45 %
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 : PXC101