

EZENTIAL® READY-MIX EMMENTAL

EZENTIAL® READY-MIX EMMENTAL est un premix spécialisé conçu pour la ***production de fromages analogues ou fondus*** offrant une résistance exceptionnelle à la chaleur. Fruit de l'expertise VINPAI en matière de technologie des ingrédients et d'innovation, il permet de fabriquer des produits fromagers qui conservent leur forme et leurs propriétés fonctionnelles même dans des ***conditions de transformation à haute température***.

Idéal pour les applications de fromage en dés dans le pain, les saucisses et autres plats préparés, il offre des performances fiables et une qualité constante. Le produit obtenu peut être ***conservé à température ambiante pendant plus de 25 jours***, offrant à la fois un aspect pratique et une durée de conservation prolongée.

Recette Applicative

Ingrédients	%
EZENTIAL® READY-MIX EMMENTAL	**33,72 %**
EAU	44,60 %
GRAISSE	11,86 %
EMMENTAL NATIF	8,00 %
SEL / **EZENTIAL® ADVANCED SALT**	1,20 %
ACIDE LACTIQUE	0,40 %
SEL DE FONTE PZ35	0,22 %
Total	100,00 %





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 : PXC104