

### >> SPREAD'ALPA

POUR LA PRODUCTION DE FROMAGE À TARTINER.  
CETTE GAMME EST IDÉALE POUR LE CONDITIONNEMENT EN BARQUETTES OU STICKS.

>> SPREAD'ALPA **P2F1**  
Fromage ferme type cream cheese.

>> SPREAD'ALPA **CoC2**  
Idéal pour les plats préparés.

>> SPREAD'ALPA **GnH3**  
Ail et fines herbes.

### RECETTES APPLICATIVES

#### SPREAD'ALPA STANDARD

SPREAD'ALPA P2F1 (PXC032)	<b>11,79%</b>
EAU + VAPEUR	<b>59,25%</b>
GRAISSE VÉGÉTALE	<b>24,50%</b>
LACTOSERUM	<b>2,00%</b>
SEL DE FONTE	<b>1,20%</b>
SEL*	<b>1,00%</b>
ACIDE LACTIQUE	<b>0,26%</b>

1 KG DE PREMIX = 8.5 KG DE PRODUIT FINI



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

#### SPREAD'ALPA CoC2

SPREAD'ALPA CoC2 (PXC029)	<b>16,70%</b>
EAU + VAPEUR	<b>57,20%</b>
GRAISSE VÉGÉTALE	<b>24,00%</b>
SEL DE FONTE	<b>1,20%</b>
SEL*	<b>0,50%</b>
ACIDE LACTIQUE	<b>0,20%</b>
CONSERVATEUR	<b>0,20%</b>

1 KG DE PREMIX = 6 KG DE PRODUIT FINI

#### SPREAD'ALPA GnH3

SPREAD'ALPA GnH3 (PXC055)	<b>17,58%</b>
EAU + VAPEUR	<b>54,80%</b>
GRAISSE VÉGÉTALE	<b>24,83%</b>
SEL DE FONTE	<b>1,18%</b>
SEL*	<b>0,99%</b>
ACIDE LACTIQUE	<b>0,46%</b>
CONSERVATEUR	<b>0,16%</b>

1 KG DE PREMIX = 5.6 KG DE PRODUIT FINI

SOUSTRAIRE LA QUANTITÉ DE CONDENSAT AU % D'EAU.

### NOS CONSELS

UTILISER DU SORBATE DE POTASSIUM  
COMME CONSERVATEUR.  
CHOISIR DE LA GRAISSE DE PALME  
COMME GRAISSE VÉGÉTALE.

### 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
<b>Étape 1</b> Cuisson	Chauffer l'eau à 50°C pour y faire fondre la matière grasse.			<b>50°C</b>
<b>Étape 2</b> Cuisson	Ajouter le reste des ingrédients sauf l'acide lactique. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit doit être lisse, homogène et sans grumeaux.	<b>10 min</b>	<b>1000 t/min</b> (vitesse 4)	<b>85°C</b>
<b>Étape 3</b> Cuisson	Si le pH est supérieur à 5,3, ajouter l'acide lactique pour atteindre 5,3. >>>>>>> À la fin de cette étape, le produit peut être emballé.	<b>5 min</b>	<b>1000 t/min</b> (vitesse 4)	<b>85°C</b>
<b>Étape 4</b> Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	<b>48 H</b>	<b>Chambre froide positive</b>	<b>+2°C/+4°C</b>

### ÉQUIPEMENT INDUSTRIEL & INVESTISSEMENTS

Cuiseur/mixer industriel avec injection de vapeur



### CONDITIONNEMENT

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

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

