

>> 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)	11,79%
EAU + VAPEUR	59,25%
GRAISSE VÉGÉTALE	24,50%
LACTOSERUM	2,00%
SEL DE FONTE	1,20%
SEL*	1,00%
ACIDE LACTIQUE	0,26%

1 KG DE PREMIX = 8.5 KG DE PRODUIT FINI



* V-SALT : solutions de réduction de sel.

SPREAD'ALPA CoC2

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

1 KG DE PREMIX = 6 KG DE PRODUIT FINI

SPREAD'ALPA GnH3

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

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
Étape 1 Cuisson	Chauffer l'eau à 50°C pour y faire fondre la matière grasse.			50°C
Étape 2 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.	10 min	1000 t/min (vitesse 4)	85°C
Étape 3 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.	5 min	1000 t/min (vitesse 4)	85°C
Étape 4 Stabilisation	Mettre le produit en chambre froide positive (+2/+4°C) pendant 48h.	48 H	Chambre froide positive	+2°C/+4°C

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).

