

# GAMA VIN'MISCEO

## Soluciones queseras



### >>VEGET'ALPA

NUESTRA GAMA VEGET'ALPA ES 100% VEGANA PARA UN QUESO 100% ANÁLOGO. CON BUENA CALIDAD Y RENTABILIDAD (PRECIO DEL INGREDIENTE ALREDEDOR DE 1 €), EL QUESO PUEDE SER REBANADO, RALLADO O FUNDIDO PARA SÁNDWICHES O COMIDAS PREPARADAS.

#### Nuestra gama VEGET'ALPA se declina en diferentes gustos.

>>VIN'MOZZA  
>>VIN'EDAM

>>VIN'GOUDA  
>>VIN'EMMENTAL

>>VIN'CHEDDAR

#### RECETAS APLICATIVAS

##### VEGET'ALPA ESTÁNDAR

VEGET'ALPA	27,78%
AGUA + VAPOR	54,97%
ACEITE O GRASA VEGETAL	15,00%
SAL*	1,80%
ACIDO CÍTRICO	0,25%
CONSERVANTE	0,20%

1 KG OF PREMIX = 3.6 KG DE PRODUCTO FINAL

##### VEGET'ALPA DURO

VEGET'ALPA	33,00%
AGUA + VAPOR	44,82%
ACEITE O GRASA VEGETAL	20,00%
SAL*	1,80%
ACIDO CÍTRICO	0,22%
CONSERVANTE	0,16%

1 KG OF PREMIX = 3 KG DE PRODUCTO FINAL

##### VEGET'ALPA MÁS FIRME

VEGET'ALPA	32,00%
AGUA + VAPOR	54,02%
ACEITE O GRASA VEGETAL	12,00%
SAL*	1,60%
ACIDO CÍTRICO	0,22%
CONSERVANTE	0,16%

1 KG OF PREMIX = 3.1 KG DE PRODUCTO FINAL



\*VINPAI ofrece soluciones de **reducción de sal** para sus preparaciones de comida.

SUSTRARER LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.  
UTILISAR SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVANTE.

#### NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR UNA GRASA SÓLIDA COMO MARAGARINA, PALMA O COPRA.  
O BIEN LÍQUIDA COMO GIRASOL O PALMA.

#### EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

Es un proceso indicativo que debe ser adaptado a su propio equipamiento.

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
<b>Etapa 1</b> Cocción (facultativa)	Si una grasa sólida esta elegida, calentar el agua hasta 50°C para fundirla.			50°C
<b>Etapa 2</b> Cocción	Añadir el resto de los ingredientes en el fundidor excepto el acido cítrico. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	10 min	1000 t/min (velocidad 4)	85°C
<b>Etapa 3</b> Cocción	Si el pH esta superior a 5.6, añadir el acido cítrico. >>>>>>> En este etapa, el producto puede ser envasado.	5 min	1000 t/min (velocidad 4)	85°C
<b>Etapa 4</b> Enfriamiento	Poner el producto en cámara fría negativa (-18°C) para alcanzar +10°C al corazón.		Cámara fría negativa	+10°C
<b>Etapa 5</b> Estabilización	Poner el producto en cámara fría positiva (+2/+4°C) durante 48h. >>>>>>> Duespués de 48h, el producto puede ser rebanado o rallado.	48 H	Cámara fría positiva	+2°C / +4°C

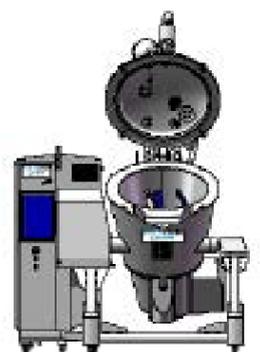
#### NUESTRO CONSEJO

ETAPA 4: SI NO TIENE UNA CÁMARA FRÍA NEGATIVA, PONER EL PRODUCTO EN CÁMARA FRÍA POSITIVA DURANTE 1 A 2 DÍAS MÁS.



#### EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

POLYCOOK fundidor/mezclador industrial con vapor



#### ENVASADO

Nuestras premezclas VEGET'ALPA estan envasadas en bolsas de papeles multicapas de 25 kg net.  
Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

