

GAMA VIN'MISCEO

Soluciones queseras



>> VIN'CHEESE ALL-IN-ONE

PARA LA PRODUCCIÓN DE UN QUESO FUNDIDO O ANÓLOGO EN LONCHAS DE MUY ALTA CALIDAD. UNA SOLUCIÓN CON UN TERCIO DE QUESO NATIVO (CHEDDAR, EDAM O GOUDA).

RECETA APLICATIVA

VIN'CHEESE ALL-IN-ONE (PXC037)	37,00%
AGUA + VAPOR	37,21%
GRASA ANIMAL o VEGETAL	23,00%
SAL*	1,19%
SAL FUNDENTE	1,00%
ACIDO CÍTRICO	0,40%
CONSERVANTE	0,20%

1 KG OF PREMIX = 2.7 KG DE PRODUCTO FINAL

* V-SALT: soluciones de reducción de sal.



SUSTRAR LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.

NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR UNA MATERIA GRASA SÓLIDA DE TIPO PALMA O MANTEQUILLA.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

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

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Cocción	Calentar el agua hasta 50°C para fundirla.			50°C
Etapa 2 Cocción	Añadir los ingredientes. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	10 min	1000 t/min (velocidad 4)	80°C
Etapa 3 Cocción	Si el pH esta superior a 5.6, añadir el acido cítrico para alcanzar un pH de 5.6. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	5 min	1000 t/min (velocidad 4)	80°C
Etapa 4 Enfriamiento	Poner el producto en cámara fría negativa (-18°C) para alcanzar una temperatura entre +4/+10°C. >>>>>>> Verificar su temperatura para que no congela.		Cámara fría negativa	+4/+10°C
Etapa 5 Estabilización	Poner el producto en cámara fría positiva (+2/+4°C) durante 48h.	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

Fundidor/mezclador industrial con vapor



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'CHEESE ALL-IN-ONE esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 25 kg netos. Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

