GAMA **VIN'**MISCEO

Salsas y patatas fritas

>>VIN'DIP CHEDDAR

ADEMÁS DE NUESTRA GAMA DE SALSAS, DESARROLLAMOS UN INGREDIENTE FUNCIONAL PARA LA PRODUCCIÓN DE SALSA DE CHEDDAR, LA PREMEZCLA VIN'DIP CHEDDAR.
GRACIAS A LA INTEGRACIÓN DEL AROMA CHEDDAR DE NUESTRA GAMA VIN'AROMA, LA SOLUCIÓN OBTENIDA TIENE UN BUEN GUSTO DE QUESO DE CHEDDAR.

RECETA APLICATIVA

VIN'DIP CHEDDAR (PXS058)	**18,75%**
AGUA + VAPOR	**60,80%**
GRASA VEGETAL	**15,80%**
VINAGRE	**3,00%**
SAL*	**1,20%**
ACIDO LÁCTICO	**0,25%**
CONSERVANTE	**0,20%**

1 KG DE PREMIX = 5.3 KG DE PRODUCTO FINAL

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

SUSTRAER LA CANTIDAD DE CONDENSADO AL % DE AGUA.

UTILISAR SORBATO DE POTASIO COMO CONSERVANTE.

NUESTROS CONSEJOS

ELEGIR LA GRASA DE PALMA COMO GRASA VEGETAL.

EL PROCESO DE PRODUCCIÓN

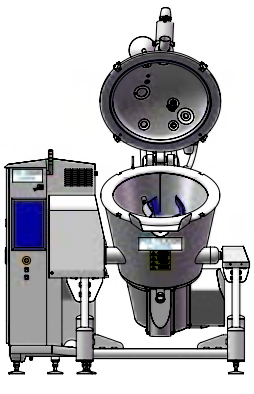
Es un proceso indicativo que debe ser adaptado a su propio equipamiento.

		Duración	Velocidad RPM	Temperatura
Etapa 1 Mezcla	Poner todos los ingredientes en el fundidor. >>>>>>> En este etapa, el producto tiene que ser liso y homogéneo, sin grumos.	**15 min**	**Al máximo** (1500 rpm)	**90°C**
Etapa 2 Mezcla	Seguir mezclando si hay grumos. >>>>>>> En este etapa, el producto puede ser envasado.	**10 min**	**Al máximo** (1500 rpm)	**75°C**
Etapa 3 Enfriamiento	Poner el producto en cámara fría negativa (-18°C) para alcanzar una temperature de +4°C. >>>>>>> Verificar su temperatura para que no congela.		**Cámara fría negativa**	**+4°C**
Etapa 3 Conservación	Después de 48 horas, el producto puede ser conservado a temperature ambiente.			Temparatura **ambiente**

YouTube

EQUIPAMIENTO INDUSTRIAL & INVERSIÓN

POLYCOOK fundidor/mezclador industrial con vapor



ENVASADO

Nuestra premezcla VIN'DIP CHEDDAR esta envasada en bolsas de papeles multicapas de 25 kg netos.

Nuestros palés 100 cm x 120 cm han sido sometidos al tratamiento (ISMP15).

VINPAI // contact@vinpai.com //+33 2 23 10 04 00