INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.
AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni Nº 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
http://www.ideal-sa.com.mx
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

IDEAL GRATINADO Y SUAVI DAD

MODIFICADOR DE TEXTURA PARA QUESOS

DESCRIPCIÓN

IDEAL GRATINADO Y SUAVIDAD es un modificador de textura para quesos elaborado a base de una mezcla de sales de sodio, cuya apariencia física es la de un cristal molido. **IDEAL GRATINADO Y SUAVIDAD** es soluble en agua a temperatura ambiente.

APLICACIÓN

IDEAL GRATINADO Y SUAVIDAD se utiliza en la industria láctea en la fabricación de quesos naturales, procesados y análogos para regular textura, suavidad, gratinado y tajo. Se añade disuelto en un poco de agua limpia e incorporándolo uniformemente sobre la cuajada caliente o la pasta del queso fundido en el caso del queso procesado.

DOSIFICACIÓN

La dosificación de **IDEAL GRATINADO Y SUAVIDAD** depende de la proporción y calidad de los ingredientes utilizados, pero podemos recomendar como punto de inicio una dosificación dentro de un rango del 0.1% al 2.15% con relación al peso del queso terminado, dependiendo de la textura, fundido y/o suavidad deseadas. Otra manera de determinar su dosificación es hacerlo con relación al contenido total de caseína -del 10% al 15.5%- dependiendo de la textura, fundido y/o suavidad deseadas.

PRESENTACIÓN

IDEAL GRATINADO Y SUAVIDAD está envasado en sacos de polipropileno tejido con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL GRATINADO Y SUAVIDAD** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.