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 HEBRA

GENERADOR DE TEXTURA DE HEBRA LARGA TIPO "PECHUGA COCIDA DE POLLO"

PARA QUESOS DE PASTA HILADA

DESCRIPCIÓN

IDEAL HEBRA es un generador de textura filosa de hebra larga tipo “pechuga cocida de pollo” para quesos de pasta hilada y quesos procesados y análogos. **IDEAL HEBRA** es una mezcla autógena alcalina del ácido fosfórico de sales de sodio y aluminio cuya apariencia física es la de un polvo blanco fino e inodoro que actúa como un emulsivo alimentario.

APLICACIÓN

IDEAL HEBRA se recomienda en la elaboración de quesos procesados, tales como asadero, cheddar, Chester, chihuahua, gouda, manchego, mozzarella, Oaxaca, etc. donde se requiere de un agradable gratinado natural y la formación de hebra larga durante el fundido del queso. **IDEAL HEBRA** está especialmente recomendado para quesos análogos de pasta hilada tipo asadero y Oaxaca en los que logra inducir la textura llamada coloquialmente *“pechuga cocida de pollo,”* refiriéndose a la textura que adquiere la pechuga de pollo al ser cocida en agua hirviendo o al vapor.

Diluya **IDEAL HEBRA** en un poco de agua pura e intégrelo al queso durante el fundido.

DOSIFICACIÓN

La dosificación de **IDEAL HEBRA** depende de la proporción y calidad de los otros ingredientes utilizados, pero podemos recomendar como punto de inicio una dosificación dentro de un rango del 0.6% al 2.15% basándose en el peso del queso terminado, dependiendo de la textura, fundido y/o suavidad deseados. Otra manera de determinar su dosificación es hacerlo en relación al contenido total de caseína -del 3.5% al 5%- dependiendo de la textura deseada y de si se usa almidón en la formulación. Se recomienda, además, la adición de **IDEAL MGX** e **IDEAL GRATINADO Y SUAVIDAD** y/o **IDEAL GRATINADO Y FIRMEZA** dependiendo de la textura deseada.

CADUCIDAD

IDEAL HEBRA conserva sus propiedades óptimas durante 12 meses.

PRESENTACION

IDEAL HEBRA está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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