



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V.

AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 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 PANELA (4TL)

RETENEDOR DE HUMEDAD PARA QUESO PANELA

DESCRIPCIÓN

IDEAL PANELA (4TL) es un retenedor de humedad para quesos panela. **IDEAL PANELA (4TL)** está elaborado con una mezcla de mono y diglicéridos de ácidos grasos y maltodextrina que se recomienda para evitar el desuerado excesivo en los quesos frescos durante su distribución y venta.

DOSIFICACIÓN RECOMENDADA

Podemos sugerir una dosificación entre 0.04% y 0.20% de **IDEAL PANELA (4TL)** en base al peso de la leche utilizada o de su equivalente. La dosificación exacta para cada caso depende de la calidad y cantidad de los otros ingredientes de la formulación y de los parámetros del proceso. Consulte a nuestro asesor técnico.

MODO DE USO

Mediante agitación mecánica vigorosa y evitando la formación de grumos, disuelva la cantidad adecuada de **IDEAL PANELA (4TL)** en agua o en leche, e incorpore esta solución al resto de la formulación. Prosiga con el resto del proceso como de costumbre.

Se recomienda una temperatura mínima de pasteurización 75°C durante 20 minutos u 85°C durante al menos treinta segundos y homogeneizar.

PRESENTACIÓN

IDEAL PANELA (4TL) está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL PANELA (4TL)** en lugares frescos y secos con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.