

- Acción funcional

Estabilizante, emulsionante.

Tiene capacidad fundente y aumenta absorción de humedad.

Actúa por sobre la caseína aumentando la solubilidad y permite la integración de la grasa y el agua formando una masa uniforme y tersa.

Se emplea en quesos fundidos y/o que requieran obtener cuerpo y textura óptima. Su poder emulsionante transforma, bajo la acción de calor, la masa granular del queso es una emulsión suave, cremosa fluida.

CHEDDAR / BARRA / FUNDIDOS / CREMOSOS / QUESOS ANÁLOGOS

DOSIS:

0,2 al 0.3%

El momento de incorporación depende del proceso en el que sea empleado.

BERNECOL Q

Este es un producto de BERNESA S.A.C.I.® (R.N.E.: 020033707)
Administración y Ventas: C. Molina Arrotea 2151(B1832JLK) - Lomas de Zamora
Tel./Fax: (54) (11) 4282-4500/5161/6692