



RAPPELLI caglio liquido di agnello

Il caglio liquido di agnello è un enzima coagulante ottenuto esclusivamente da pellette selezionate di agnello. Contiene tutta la gamma di chimosine e pepsine naturali presenti nella pelletta.

La natura delle materie prime utilizzate e il metodo tradizionale di lavorazione conferiscono al prodotto le particolari virtù organolettiche. La lenta macerazione permette l'estrazione di amminoacidi e di piccoli peptidi, che accompagnano positivamente tutta la vita dei formaggi. Questa ricchezza di elementi differenzia il caglio liquido di agnello Rappelli dai coagulanti comuni e permette così di ottenere dei formaggi di qualità con migliori rese.

È il caglio ideale per i formaggi prodotti da latte caprino. L'alta percentuale di chimosine che lavora nel suo ambiente naturale (latte ovino) consente una coagulazione omogenea del latte in modo da ottenere una cagliata soda, e una cremosità della pasta dei formaggi durante la stagionatura, inoltre contribuisce a esaltare l'aroma specifico del formaggio di latte ovino.

Garanzia

Si garantisce che non sono utilizzate materie prime derivate da OGM, che non si utilizzano caglioli estratti da animali clonati e assenza assoluta di allergeni. Esente da coagulanti microbici, pepsina suina e chimosine da DNA ricomposti.

Dosi

Secondo la composizione del latte, la stagione e le condizioni tecnologiche la reazione del prodotto può variare a volte anche sensibilmente. Utilizzare in media 20-30 ml di caglio liquido di agnello Rappelli per 100 litri di latte a una temperatura variabile da 20°C a 22°C (non inferiore), per avere un tempo di coagulazione e rassodamento nelle 24:00 h circa. Questa dose viene fornita a titolo indicativo in base alle esperienze degli utilizzatori.

Caratteristiche

Prodotto: Caglio liquido di agnello

Colore: naturale giallo ambrato

Tenore in chimosina: 200 mg/l equivalente titolo Soxhlet 3.800.

pH: 5,6

Densità: 1,135

Ingredienti: acqua, sale, sodio benzoato sorbato di potassio <5 g/l.

Principio attivo: enzimi coagulanti naturali di agnello.

Stoccaggio

Possibilmente al riparo della luce e a temperatura inferiore a 8°C.

Valori Microbiologici

Flora aerobica mesofila < 100 ml

Solfiti anaerobici a 46°C < 1 ml

Coliformi a 30°C < 1 ml

Escherichia Coli < 1 ml

Lieviti – muffe < 1 ml

Valori Microbiologici

Staphylococcus Aureus Assenza in 1 ml

Streptococchi fecali < 1 ml

Salmonella Assenza in 25 ml

Listeria monocytogenes Assenza in 25 g

Indicazioni smaltimento

Indicazioni smaltimento

Flacone: PVC 3 - Plastica

Tappo: PP 5 - Plastica

Sotto Tappo: PELD 4 - Plastica

Etichetta: PAP 22 - Carta

Etichetta: PET 1 - Plastica

Verifica le disposizioni del tuo Comune