



Forniture per l'industria alimentare e per l'agricoltura dal 1950

## **SALI PER RICOTTA DA LATTE (COADIUVANTE TECNOLOGICO)**

**NOME DEL PRODOTTO:** SALI PER RICOTTA DA LATTE

### **DEFINIZIONE DEL PRODOTTO SALI PER RICOTTA DA LATTE.**

E' un coadiuvante tecnologico usato nella trasformazione industriale di materie prime alimentari.

**COMPOSIZIONE:** Sali minerali complessati dagli ioni sodio, calcio e magnesio.

### **CARATTERISTICHE E PROPRIETA'**

SALI PER RICOTTA DA LATTE è una polvere granulare ed igroscopica di colore bianco. Essa trova impiego nell'aggiustamento salino dei sieri e -o di latte destinati alla produzione di ricotta. Grazie alla completa neutralizzazione salina si ottiene un delicato e perfetto affioramento della ricotta con il massimo rispetto della struttura morbida e gelatinosa, tipicamente tradizionale con un generale miglioramento della resa.

**MODALITA' DI IMPIEGO** - Pesare circa 150 grammi di SALI RICOTTA DA LATTE ogni 100 litri di siero o 650 grammi ogni 100 litri di latte utilizzati. - Sciogliere questa quantità di SALI

**RICOTTA DA LATTE** in acqua preferibilmente in rapporto di 1:5. E' consigliato filtrare. - Al raggiungimento della temperatura di flocculazione voluta (85 – 90 °C) aggiungere tutta la soluzione precedentemente preparata mantenendo in agitazione fino al completo affioramento.

**CONFEZIONE:** Sacchetti da 5-10-20 kg confezionati in cartoni da 20 kg.

**DURATA:** 12 mesi minimo se conservato nei recipienti originali ed in luogo asciutto.

### **NOTE**

E' prodotto in conformità a DM 27/02/96 N° 209; REG. CE 1333/2008; REG. CE 1169/2011; DIR. 83/417/CEE e DIR. 2015/2203/UE.