

INGRÉDIENTS LAITIERS

Autres Ingrédients

■ Acide lactique :

Purac80: Acide lactique naturel produit par fermentation du sucre; utilisé comme acidulant.
En jerrican de 25kg.

Réf. : - **112.10200**

NOUVEAU

■ Amidon de Maïs :

Cet amidon de maïs bio possède un très haut pouvoir liant. Il améliore la texture, la structure, la consistance, et joue un rôle de stabilisant et épaississant.
En solution aqueuse, il gélatinise à une température d'environ 80 °C et forme une pâte très visqueuse.
Utilisation : crème dessert
Sac de 25kg.

Réf. : - **112.11800**

■ Chlorure de calcium E509 :

CaCl₂ en solution aqueuse titrée à 500g/l ; pour réguler les matières minérales; qualité fromagerie.
DLUO: jusqu'à 5 ans.
En jerrican de 20L.

Réf. : - **112.11000**

CAILLETES DE VEAUX

Caillettes découpées et conditionnées par nos soins.

Conditionnement par 12.

Réf. Grandes caillettes sac - **108.10000**

Réf. Petites caillettes sac - **108.10300**

■ Farine de graine de guar :

La farine de graines de guar est soluble en eau chaude et froide. C'est un excellent stabilisant, épaississant et émulsifiant. Certifié Bio.
Sac de 25kg.

Réf. : - **112.11600**

■ GDL (Glucono Delta Lactone) E575 :

GDL issu de maïs conventionnel, sans OGM, ni allergène, non ionisé. Qualité pour standardisation du pH en fromagerie.
DLUO: jusqu'à 3 ans.
En sac de 25kg.

Réf. : - **112.10400**

■ Lysozyme :

Solution enzymatique stabilisée pour la prévention des gonflements butyriques.
Utilisable en fromages non AOP.

Réf. :

- 1L - **112.11500**

- 20L - **112.11400**

POUDRE DE LAIT ET POUDRE DE PROTÉINE

■ Poudre de lait écrémé 0% :

Instantané, granulométrie très fine.

Utilisation : pour la standardisation de matières premières destinée à la fabrication de yaourts et/ou de fromages. Également recommandée pour la culture de ferments lactiques.
En sac de 20kg.

Réf. : - **109.10000**

■ Poudre de protéines :

Ingredia Promilk 852B : pour la standardisation du lait en fromagerie.
Sac de 20kg.

Réf. : - **109.10100**

SEL

■ Sels de fonte :

Prayon Kasomel 2310: permet de contrôler la texture, la couleur et le goût des fromages fondus.

Utilisation : Idéal pour la production de cancoillotte.
Sac de 25kg.

Réf. : - **110.10000**

Joha S10 : Utilisé pour la fabrication de fromage fondu tartinable et pour les préparations fromagères fondues.
Sac de 25kg.

Réf. : - **110.10500**

■ Sels alimentaires :

Utilisation : Tous les usages agroalimentaires

Sel fin raffiné 400/900µ

Sac de 25kg.

Réf. : - **110.10300**

Sel de mer fin séché saunier de camargue.

Peut-être utilisé en agriculture biologique.
Sac de 25kg.

Réf. : - **110.10400**

■ SORBATE DE POTASSIUM (E202)

Additif alimentaire, conservateur. Origine Europe.
Sac de 25kg.

Réf. : - **M02.10200**