

## **SABORAFF “CH”**

### **SABOR QUESO PROCESADO**

Es un sabor líquido enzimático con el que se obtiene un perfil limpio, natural y característico de los quesos procesados como son: chihuahua, cheedar, asadero, etc.

#### **Aplicación:**

**QUESOS ANALOGOS.-** Directo en la malaxadora al finalizar el proceso de fundido; manteniendo la agitación para una integración homogénea y previo al moldeo de la cuajada.

Es recomendable no exponerlo al calor por mucho tiempo.

Dosis recomendada: 0.5% al 1.0% (5 a 10 gramos x kilogramo de queso).

**QUESOS NATURALES.-** También puede usarse en quesos en los que se busca tengan un sabor fuerte y acentuado.

a).- aplicar directamente en la cuajada del queso durante el picado y salado (en quesos tipo Chihuahua o cheedar).

b).- Dosificar previo al término del fundido, buscando su integración en toda la masa (en quesos tipo asadero).

Dosis recomendada: 0.1% al 0.4% (1 a 4 gramos x kilogramo de queso).

#### **Presentación:**

Garrafas de plástico de 5 y 20 Kilos



NOTA: La información aquí presentada la consideramos correcta y fidedigna a nuestro entender. Puesto que las condiciones de uso de ésta información o el uso y proceso no están bajo nuestro control, renunciamos todas las garantías, explícitas o implícitas, incluso, sin limitación, cualquier garantía de comerciabilidad o conveniencia para cualquier propósito en particular.