



S.A de C.V.

SABORAFF “M”

SABOR QUESO MADURO

Es un sabor líquido enzimático con el que se obtiene un perfil limpio, natural y característico de un queso tipo añejo ó cotija.

Aplicación:

QUESOS ANALOGOS.- Directo en el molino junto con la cuajada y la sal; manteniendo la agitación para una integración homogénea y previo al proceso del moldeo.

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

QUESOS FRESCOS.- También puede usarse en quesos naturales frescos a los que se les busca tengan un sabor fuerte y acentuado.

En éste caso, aplicar directamente en la cuajada del queso durante el molido y salado.

Dosis recomendada: 0.2% al 0.4% = 2 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.



Gpe. Victoria No. 121 Col. Agua Blanca Ind. Zapopan, Jalisco. México C.P. 45235 Conmutador
01(33)3684-9484

Fax: 01(33)3684-6063

e-mail: servicio@raff.com.mx

<http://www.raff.com.mx>