

CC food® pour la fabrication du fromage



Keep fresh, keep healthy.



Utilisation du Chlorure de Calcium pour la production du fromage: une efficacité accrue et un contrôle renforcé

Le Chlorure de Calcium est bien connu et fréquemment ajouté dans les recettes de nombreux types de fromages. Il joue un rôle important dans la fabrication du fromage et contribue à la stabilité du produit.

Le lait, matière première indispensable à la fabrication du fromage, est un produit naturel. Sa qualité et sa composition varient donc en fonction de différents facteurs tels que la saison, l'origine géographique et le type d'alimentation des animaux. L'adjonction de Chlorure de Calcium permet de lisser les variations naturelles de la qualité du lait et d'obtenir un fromage aux caractéristiques constantes.

En utilisant du Chlorure de Calcium pour la fabrication du fromage, que vous ayez une activité à petite ou à grande échelle, vous pouvez optimiser la production et obtenir, entre autres, les résultats suivants :

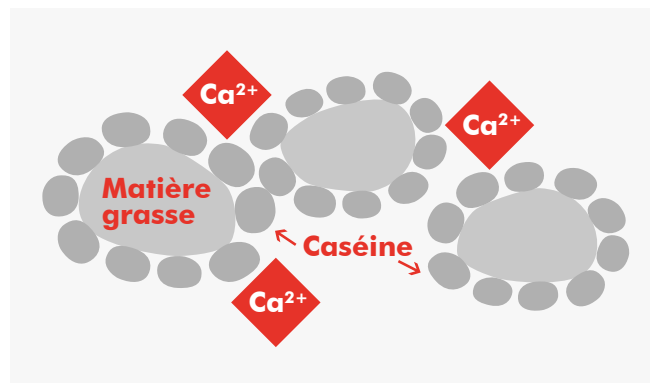
- Un meilleur contrôle des processus de production
- Un caillage plus rapide
- Une augmentation du rendement de production grâce à la réduction des pertes de caséine dans le petit-lait
- L'assurance d'un produit fini de qualité constante

CC food® améliore le caillage en optimisant l'agglomération de la caséine

Le Chlorure de Calcium est un auxiliaire technologique contenant du Ca^{2+} très soluble. Avec la présure, ces ions de Ca^{2+} relient les micelles de caséine et augmentent la fermeté du caillé. Par conséquent :

- Le temps de caillage est raccourci
- La quantité de présure peut être optimisée – et réduite

En améliorant la compacité du caillé, le Chlorure de Calcium diminue la teneur en humidité du fromage. Cela réduit le risque de développement bactérien et améliore le fromage en termes de sécurité du consommateur tout en prolongeant la durée de consommation du produit.



CC food® améliore le caillage en optimisant l'agglomération de la caséine

Dosages et recommandations

CC food® est habituellement ajouté à raison de 1 à 20 g de CaCl_2 pour 100 litres de lait. Soit 3 à 60 g de CC food® 36% ou 1,5 à 26 g de CC food® 77%.

Choisissez CC food® par TETRA Chemicals

TETRA Chemicals est spécialisé dans la fabrication du Chlorure de Calcium. CC food® est conçu pour répondre aux exigences élevées de nombreux secteurs de l'industrie alimentaire et notamment à celles du secteur de l'industrie laitière. Il garantit un niveau de qualité élevé et stable, et fait l'objet de contrôles minutieux et réguliers. Il satisfait aux exigences des principales normes alimentaires telles que les normes FCC et FAO et il est certifié kascher. Notre souci de la qualité combiné à plus de 50 ans d'expérience fait de nous un fournisseur fiable, capable de livrer directement les principaux producteurs de fromages européens tout comme les distributeurs de l'industrie laitière. Notre capacité à livrer depuis quatre usines en Europe fait de TETRA Chemicals un choix sûr lorsqu'une fiabilité élevée en termes de logistique et de livraison de produits est requise. Leader mondial du Chlorure de Calcium, nous avons mis en place un réseau de distribution efficace dans le monde entier. CC food® est disponible sous forme liquide à 34% ou 36% (respectivement 450 g/litre et 485 g/litre) en vrac ou en IBC, ainsi que sous forme de paillettes à 77% en sacs de 25 kg et Big-Bags de 1 000 kg.

Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.tetrachemicals.com et www.cfood.eu

