



CEAMLACTA®
Alginato

CEAMLACTA®
Carragenina



— Lácteos —
**QUESO
CREMA**

CEAMLACTA® CH
para aplicaciones de
queso procesado

Consigue diferentes texturas en queso crema procesado y análogo, gracias a la exclusiva gama de productos **CEAMLACTA CH**.

Desde texturas cremosas y untables a quesos crema más firmes y con cuerpo.



 **Carragenina**

Ceamlacta CH 2390
y
Ceamlacta CH 2220

 **Alginato**

Ceamlacta CH 2291
y
Ceamlacta CH 2292



CEAMSA

The power of texture.

VENTAJAS

- Amplia gama de texturas.
- Garantiza la estabilidad de los productos a lo largo de su vida útil.
- Control de sinéresis.
- Reducción de costes de producción.



RECETA BÁSICA QUESO PROCESADO QUESO CREMA

INGREDIENTES %

Ceamlacta CH	0.1 / 1.0
Cuajo/queso crema	40.0
Grasa/mantequilla	20.5
Caseinato sódico	4.0
NaCl	0.3
Sal fundente	1.0
Corrector de pH (ácido cítrico)	0.1
Color y sabores	Opcional
Agua	hasta 100%

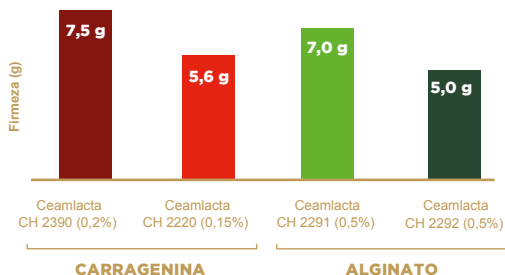
VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Proteínas	5.5%
Grasa	28.0%
Materia seca	37.0%
Kcal totales / KJ	288 / 1191

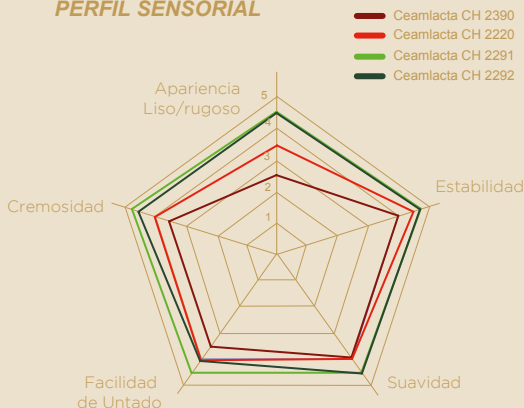
QUESO PROCESADO QUESO CREMA

ANÁLISIS DEL PERFIL DE TEXTURAS

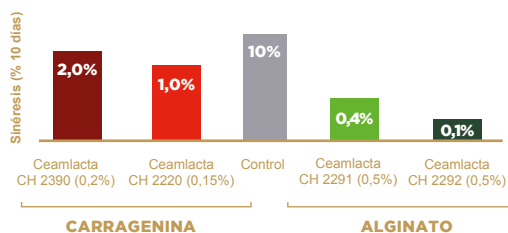
Microsistema estable TAXT+ a 10°C



PERFIL SENSORIAL



MEDIDA DE SINÉRESIS



CEAMSA - Guías de Aplicación

AGL nº 2069 Queso Crema Procesado (Alginato)

AGL nº 2070 Queso Crema Procesado (Carragenina)

AGL nº 2071 Queso Crema Análogo