



CEAMLACTA[®]
Carragenina



— Lácteos —
QUESO
PARA PIZZA

CEAMLACTA[®] CH
Para aplicaciones de
queso procesado

CEAMLACTA CH, la exclusiva gama de carrageninas desarrollada específicamente para la producción de quesos para pizza.

Los productos de **CEAMLACTA CH** han sido especialmente creados para recetas de queso con bajo nivel de proteína consiguiendo un control del fundido y una elongación o estiramiento óptimos.



Carragenina

Ceamlacta CH 2550

y
Ceamlacta CH 2650



CEAMSA

The power of texture.

VENTAJAS



- Solución apta tanto para quesos procesados como para quesos análogos.
- Ideal para queso rallado o en bloque.
- Control del fundido y estiramiento óptimos, incluso en recetas con bajo nivel de proteínas.
- Reducción de costes de producción.



RECETA BÁSICA ANÁLOGA DE QUESO PARA PIZZA

INGREDIENTES %

Ceamlacta CH	0.2 / 0.5
Agua	40.0
Mantequilla	30.0
Proteína (caseína cuajo)	20.0
Almidón modificado de patata	7.0
Sales fundentes	1.1
Regulador del pH (ácido cítrico) ..	0.6
Colorantes y saborizantes	0.2
NaCl	0.7

VALORES NUTRICIONALES

COMPONENTES	VALORES
Proteínas	16.0%
Grasas	25.0%
Materia seca	51.0%
Kcal totales / KJ	331 / 1375

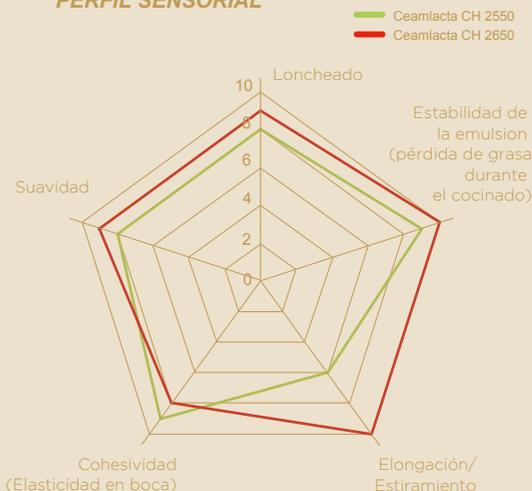
QUESO PARA PIZZA ANÁLOGO

TEST DE FUNDIDO

Test de Schreiber horno 232°C/5 min

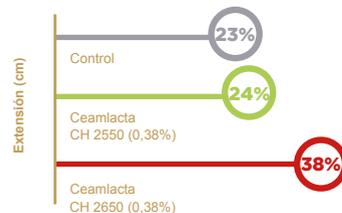


PERFIL SENSORIAL



TEST DE ELONGACIÓN

Horneado 200°C/5 min



CEAMSA - Guía de Aplicación

AGL n° 2072 Queso para pizza análogo

AGL n° 2056 Queso para pizza procesado