



**CEAMLACTA<sup>®</sup>**  
*Carragenina*



— Lácteos —  
**QUESO**  
**PARA PIZZA**

**CEAMLACTA<sup>®</sup> 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

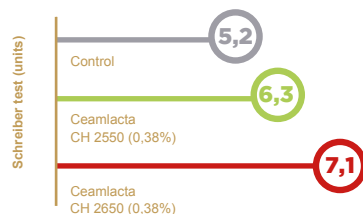
### VALORES NUTRICIONALES

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

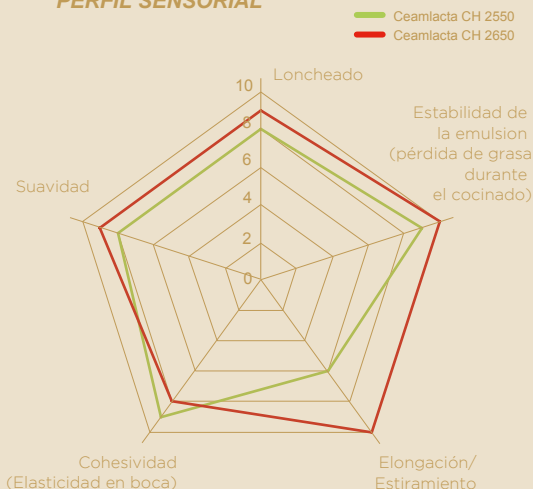
## QUESO PARA PIZZA ANÁLOGO

### TEST DE FUNDIDO

Test de Schreiber horno 232°C/5 min

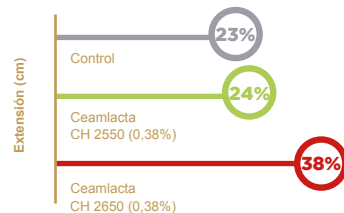


### PERFIL SENSORIAL



### 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