

Vegetarinis koaguliantas (šliužo fermentas), skystas



koaguliantas, pieną traukiantis fermentas, dar kitaip vadinamas šliužo fermentu.

6,30 € su PVM

Prekės kodas: 3.210-1181.99

Prekės galimos pakuotės ar tipai:

Pakuotė: 100 g

Kita info: fermento kiekis krešėjimui priklauso ne tik nuo produkto temperatūros, bet ir nuo pieno savybių bei pieno gamybos technologijos

Sudėtyje:: Vegetarinės kilmės pieną sutraukiantis fermentas

Dozavimas:: vidutiniškai 8g./10ltr. pieno, 36C temperatūroje

Prekės aprašymas:

AUGALINIS KOAGULANTAS FERMENTAS

Išvaizda: skaidrus šiaudų geltonumo skystis Išgaunamos Cynara Cardunculus (laukinio erškėčio, dygusis artišokas) piestelės.

KONSERVANTAS: valgomoji druska (NaCl)

Skystas šliužo fermentas pagamintas Italijoje.

Skystą šliužo fermentą rekomenduojame laikyti sandariai uždarytą + 4°C temperatūroje. Tai leidžia išvengti taršos ir krešėjimo stiprumo praradimo.

PAKUOTĖ: maistinis plastikinis buteliukas 100 g

NAUDOJIMAS: 10 gramų 10 litrų pieno.

INFORMACIJA: Gaminio naudojimas nekelia pavojaus vartotojui. Jame nėra ir nėra išgautas iš genetiškai modifikuotų

organizmų reglamentą Reg. CE1829/2003 ir RegCE1830/2003.

Nuotraukų galerija:

