

COLORANTE INTERNO PARA QUESOS

Ficha técnica

Descripción

El colorante interno para quesos "EL MAESTRO QUESERO" es utilizado en la coloración de la pasta interna de quesos madurados, es un extracto vegetal natural obtenido a partir de la semilla de bixa orellana, también llamada achiote; como componentes adicionales se declaran hidróxido de potasio y el agua.

Características Organolépticas

Líquido rojo oscuro

Características Físico-Químicas

Tenor de norbixina: 0,25 %

Tenor de KOH : 1,80-2 %

pH: 12,20 - 13,6

Aplicaciones

En la coloración interna de quesos madurados

Dosis Orientativa

De acuerdo a la intensidad de color deseada y el tipo de producto, como resultado de la mayor o menor dosificación el color de la pasta varía del amarillo claro al naranja

Validez

Seis meses

Almacenamiento

Mantener en ambiente seco y fresco

Contacto:

LA RAIZ, S.A.
Ruta N°4, Km 3,5
Villa Nueva, CP 5903
Córdoba, Argentina
Tel/Fax: +54 (353) 4912231
Email: info@elquesero.com
Web: www.elquesero.com