

PROTEGGERE LA QUALITÀ
dal 1964



Le cere microcristalline e paraffine sono rivestimenti protettivi che possono essere applicati sui formaggi tal quali o già trattati con Microcovering o Parafluid.

Dall'impiego di tali rivestimenti residua un film trasparente o colorato, non traspirante, che oltre a conferire al formaggio un aspetto setoso, svolge l'importante funzione di bloccare la traspirazione e di conseguenza il calo peso, allo stadio ritenuto ottimale.

APPLICAZIONI

Il trattamento avviene per immersione del formaggio nella cera fusa a temperature preferibilmente comprese tra 70°C e 120°C. L'immersione deve protrarsi per almeno 5 secondi.

CONSERVAZIONE

Stoccare le confezioni accuratamente chiuse in luogo asciutto e fresco, al riparo dalla luce e da fonti di calore. La cera si conserva per tre anni dalla data di produzione nei contenitori sigillati.



CONFEZIONI

Cartoni da 25 Kg – bancali da 800/1000 Kg