

- EQUIPAMENTOS

FORMAS E DESSORADORES

FERMENTO LÁCTEO

INGREDIENTES

PRENSAS

KITS ANÁLISE/PRODUÇÃO
- ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS

LABORATÓRIO

CURSOS E APOSTILAS

RECEITAS

🏠 » [Fermento lácteo](#) » [Mussarela e Parmesão](#) » [Rica Nata](#) » Fermento para Mussarela fermentação rápida



Buscar



[Minha Conta](#)



em 0 avaliações. [Dê a sua avaliação!](#) | [Tire suas dúvidas](#)

Escolha

- 20 Litros

50 Litros

100 Litros

150 Litros
- 200 Litros

250 Litros

300 Litros

500 Litros
- 1.000 Litros

R\$ 3,34

ou em até 1x de R\$ 3,34 no cartão

− 10 +

COMPRAR

Boleto Bancário

R\$ 3,34 à vista

Parcelas ▲

1x de R\$ 3,34 sem juros

R\$ 3,34 à vista

Calcule o frete:

-



Indicar este produto

Deixar um comentário



Like

Ricaferm TL5 - Fermentação rápida para Mussarela

Fermento indicado para queijos de massa filada, macia e semidura tipo Mussarela, Provolone, Caccio Cavalo.

Utilizado para fermentação rápida e para dar ponto de filagem no mesmo dia.

[Envie-nos uma mensagem](#)

Confere aos queijos uma elevada capacidade de eliminar o soro e absorver água no momento da filagem, proporcionando aumento de umidade, e consequentemente aumento de rendimento, sem prejudicar o fatiamento. Em queijos de massa macia permite obter bom rendimento, devido á ótima dessoragem que ocorre durante a acidificação.

Envio de fermentos

O fermento Lacteo é uma bactéria liofilizada e seu transporte em temperatura ambiente é de até 10 dias. Após o recebimento o mesmo deverá ser congelado a temperaturas inferiores a -5°C. A Rica Nata garante o seguro do fermento somente em mercadoria enviada sob SEDEX e com prazo de entrega inferior a 10 dias.

Para fermentos comprados via PAC a Rica Nata não se responsabiliza por ineficácia do produto, o mesmo para envio em transportadoras (meios não recomendados).

Para pedidos aprovados até a quarta feira, o envio ocorre somente na segunda feira. Não enviamos a mercadoria fermento em dias próximo aos finais de semana, evitando que a mercadoria permaneça em depósitos dos Correios e possíveis danificações na carga sensível, ou seja, o

envio de fermentos ocorre somente nos dias de segunda feira, terça feira e quarta feira.

Apresentação:

Sachê aluminizado.
Temos opções de compra de minimo de 10 sachês, e o preço é de cada sachê.
Temos opções de sachês para 20 Litros,50,100,150,200,250,300,500,1000 litros por sachê.

Composição:

Cultura láctea termofilico homo fermentativo composto por várias cepas das espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.
Pó fino e homogêneo.
Contém traços de leite.

Embalagem:

Embalagem primaria: Sachê laminado fechado com solda térmica ou cápsulas.
Embalagem secundaria: caixa de isopor.

Uso orientativo:

Adicionar o conteúdo do envelope ou cápsula no leite à 35°C por 30 minutos antes do coalho.
Fermentação de 2 à 4 horas.

Armazenamento:

Recomenda-se armazenar em embalagem original primaria em temperatura a -5°C (congelado).

Validade:

O prazo de validade é de 6 meses, se mantidas as condições de armazenamento.

Requisitos de validade:

Os ingredientes constantes na composição não são considerados perigosos, evitar inalação ou contato com a pele.



OPINIÃO DOS CONSUMIDORES

★★★★★

00% | NENHUM VOTO

★★★★★

00% | NENHUM VOTO

★★★★★

00% | NENHUM VOTO

★★★★★

00% | NENHUM VOTO

★★★★★

00% | NENHUM VOTO

Avaliação geral:

0 de 5 estrelas

Este produto ainda não tem avaliações.

Seja o primeiro a avaliar!

[VER TODOS OS COMENTÁRIOS SOBRE ESSE PRODUTO](#)

CADASTRE-SE EM NOSSA NEWSLETTER

Nome

E-mail

CADASTRAR!

INSTITUCIONAL

- Quem Somos
- Rastrear Pedidos
- Política e Privacidade
- Troca e Devoluções
- Receitas

AJUDA

- Formas de Pagamento
- Disposição Geral dos Produtos
- Prazos de Entrega
- Como Comprar na Loja
- Direitos Autorais

ATENDIMENTO

(37) 3334-1618

(37) 3334-1108

(37) 98836-2336

Envie-nos uma mensagem

vendas02@ricanata.com.br

Endereço: Praça Padre Manoel Sampaio, 05

Centro - Piracema - MG - CEP:35.536-000

FORMAS DE PAGAMENTO

SEGURANÇA

https://www.ricanata.com.br/fermento-para-mussarela-fermentacao-rapida-p360?gclid=CjwKCAjwwqaGBhBKEiwAMk-FtH-aCMPJNaAFpKukrGirs63Au2Rq0YL8NvXU0AwFnr76ehBmeuUyEhoCL2IQAvD_BwE

2/3



Tecnologia  Plataforma de E-commerce

Envie-nos uma mensagem