

- EQUIPAMENTOS

FORMAS E DESSORADORES

FERMENTO LÁCTEO

INGREDIENTES

PRENSAS

KITS ANÁLISE/PRODUÇÃO
- ACESSÓRIOS E UTENSÍLIOS

LABORATÓRIO

CURSOS E APOSTILAS

RECEITAS

[🏠 » Fermento lácteo » Queijo Reino/Queijo com Olhadura » Rica Nata » Fermento para Queijos com Olhaduras](#)

Fermento para Queijos com Olhaduras

Fermento para produção de queijos com olhaduras.

Referência: PRD00238

Modelo/Marca: Rica Nata

★★★★★ em 1 avaliações. [Dê a sua avaliação!](#) | [Tire suas dúvidas](#)

Escolha



Buscar



[Minha Conta](#)



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

Envie-nos uma mensagem

Ver comentários



Like

O Fermento para Queijo Ricaferm MT5

Contem a flora Dãnica e é indicado para produção de queijos com olhaduras, os conhecidos furos e queijos com aromas mais pronunciados como o Gouda e Prato Bola.

Tem a função de proporcionar Textura, elasticidade, estrutura, brilho e formação de pequenas olhaduras.

Confere um sabor suave e delicado ao queijo.

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 exposto no site é de cada sachê.
Temos opções de sachês para 20 Litros,50,100,150,200,250,300,500,1000 litros por sache.

Composição

Cultura láctea Liofilizada por várias cepas das espécies de Lactococcus Lactis subsp. Lactis, Lactococcus Lactis subsp. Cremoris, Lactococcus Lactis subsp. Biovar Diacetilactis, Streptococcus Salivarius subsp. Thermophilus. Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroide. Flora Danica.
Pó fino e homogeneo.
Contém traços de leite.

Embalagem

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

Uso orientativo

Adicionar o conteúdo do envelope ao leite em temperatura de 33°C à 35°C.
Deixar ativar por 30 minutos antes da adição do coagulante.

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 segurança

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



OPINIÃO DOS CONSUMIDORES

★★★★★

00% | NENHUM VOTO

★★★★☆

100% | 1 VOTOS

★★★★☆

00% | NENHUM VOTO

★★★★☆

00% | NENHUM VOTO

★★★★☆

00% | NENHUM VOTO

Avaliação geral:

★★★★☆

4 de 5 estrelas

E você, o que achou?

Compartilhe sua opinião com a gente!

💬

Avalie este produto!

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

Envie-nos uma mensagem

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
vendas02@ricanata.com.br
Endereço: Praça Padre Manoel Sampaio, 05
Centro - Piracema - MG -
CEP:35.536-000



FORMAS DE PAGAMENTO



SEGURANÇA



Tecnologia  Plataforma de E-commerce

Envie-nos uma mensagem