



O que você procura?



Feedback

LANÇAMENTO

Cloreto De Cálcio 40% - 1 Kg

Data de lançamento: 06/04/2020

874

[0 OPINIÕES](#)

O cloreto de cálcio é aplicado em doces, produtos lácteos, polpas, frutas e legumes, entre outros. Apresenta característica de absorver água, ou seja, higroscópica, aumentando a viscosidade da massa, podendo ser usado em doces, outros produtos lácteos, polpas, frutas, legumes e outros.

R\$ 13,41

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

[Enviar Mensagem](#)

1

Comprar



00000-000

Calcular

Compartilhe

Compre Junto

Feedback



Cloreto De Cálcio 40% - 1 Kg

+



Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

=

Kit para queijo parmesão

Comprando Junto:

R\$ 60,33

COMPRAR JUNTO

Descrição Geral

Feedback

CLORETO DE CÁLCIO 40%

O cloreto de cálcio é um líquido inodoro de sabor característico e coloração levemente amarelada. Aplicado na indústria alimentícia como estabilizante, agente de firmeza e espessante. Além disso, o cloreto interage com agentes gelificantes, conferindo textura através da formação de um gel, aumentando a viscosidade de massas.

APLICAÇÃO DO PRODUTO:

O cloreto de cálcio é aplicado em doces, produtos lácteos, polpas, frutas e legumes, entre outros. Apresenta característica de absorver água, ou seja, higroscópica, aumentando a viscosidade da massa, podendo ser usado em doces, outros produtos lácteos, polpas, frutas, legumes e outros.

Produtos lácteos e queijos: Ação estabilizante, repondo o cálcio e permitindo coagulação do leite, melhorando a consistência e também o rendimento da coalhada. Dosagem de 5 mL para cada 10 litros de leite pasteurizado (0,05%)

Doces: Ação gelificante, aumentando a viscosidade da massa. Uso de acordo com o efeito desejado (INS 509).

Frutas e legumes: Agente de firmeza, tornando os tecidos de frutas ou hortaliças firmes ou crocantes. Uso conforme legislação INS 509.

MODO DE USAR: De acordo com legislação para INS 509.

MODO DE ARMAZENAMENTO: Manter em local seco, arejado e ao abrigo da luz.

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

COMPOSIÇÃO: Cloreto de cálcio a 40%. NÃO CONTÉM GLUTÉN. PODE CONTER SOJA E DERIVADOS.

REGISTRO: O produto é dispensado de registro segundo RDC 240/2018 ANVISA.

FICHA TÉCNICA: Cloreto De Cálcio 40%

RECEITA

QUEIJO MINAS FRESCAL

INGREDIENTES:

- 3 L de leite integral pasteurizado;
- 40 g de sal;
- 25 g de iogurte natural;
- 1,5 mL de cloreto de cálcio Adicel;
- 2 mL de coalho.

MODO DE PREPARO:

Aquecer o leite até atingir 36°C. Adicionar o cloreto de cálcio Adicel, iogurte natural e o coalho, respectivamente. Mexer por 1 minuto a cada adição. Deixar o leite em repouso por 40 minutos. Cortar em cubos de 2 centímetros e descanso de 5 minutos. Mexa em movimentos lentos e circulares por 5 minutos. Enformar a massa e prensar. Aplicar metade do sal na superfície e deixar em repouso. Virar o queijo e aplicar o restante do sal sobre a superfície. Descanso de 4 horas. Desenformar o queijo.

Ficha técnica

Código	874
Código de barras	7898329372952
Categoria	Espessantes e Estabilizantes
Marca	Adicel

Feedback



Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem



Produtos relacionados

Feedback

Cloreto De Cálcio 40% - 30 Kg

R\$ 219,16

R\$ 216,97 à vista com desconto Pix ou 2x de R\$ 109,58 Sem juros

R\$ 56,64 à v

1

Adicionar ao carrinho

1

PROMOCÕES E NOVIDADES

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

Enviar Mensagem

[E-Mail principal](#)[Enviar](#)[INSTITUCIONAL](#)[ATENDIMENTO](#)[FORMAS DE PAGAMENTO](#)[SELOS DE SEGURANÇA](#)[Feedback](#)

* Quando até 3 parcelas, sem juros. ** BH, Contagem e Betim: Acima de R\$ 250, Minas Gerais: Acima de R\$ 350,00 (exceto para produtos acima de 10kg) e Grande SP: Acima de R\$ 500,00 ; ADICEL - INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - CNPJ: 01.957.839/0001-85; Fotos meramente ilustrativas; Preços e condições exclusivos para loja virtual, podendo sofrer alterações sem prévia notificação.

Design por:



Tecnologia TrayCommerce

Possui Inscrição Estadual? Compre através do telefone ou WhatsApp (31) 3425-3

[Enviar Mensagem](#)