



Digite aqui o que você procura

Buscar

Você está em: / Página Inicial / Agropecuária

Código: **8176**

Coalho Coalhopar Em Pó 1:80.000 Para Fabricação De Queijo 500g

FOTOS



Indique a um amigo

Tire suas Dúvidas

Marca: **Coalhopar**Modelo: **157**Referência: **8176**~~De R\$ 149,00~~**Por:****R\$ 129,00**

Economize R\$ 20,00

ou 18x **de R\$ 9,38 com tarifa**Quantidade: / **23****COMPRAR****Simulador de Frete**

CEP:

-

CALCULAR FRETE

35079039

DESCRIÇÃO GERAL**FORMAS DE PAGAMENTO****Coalho Coalhopar Em Pó 1:80.000 Para Fabricação De Queijo 500g**

Composto enzimático à base de quimosina e pepsina bovina, extraído do abomaso ou quarto estômago de ruminante bovino adulto, em forma de pó. Elaborado através de um moderno processo de fabricação a frio, feito com o uso de ultrafiltração, precipitação e secagem, o que lhe confere um elevado grau de pureza físico-química e microbiológica.

Características:

- Coalho Em Pó 500g
- Poder Coagulante 1: 80.000

Dosagem:

A dosagem recomendada do coalho em pó Coalhopar é de 3 g para cada 150 a 200 litros de leite, dependendo das características do leite e do processo de fabricação.

INSTITUCIONAL

Empresa
Como Comprar
Prazo e Envio
Notícias
Troca, Devolução e Reembolso
Termos e Condições

PROMOÇÕES DACASA

Camping e Aventura
Pesca Esportiva
Protetores Esportivos
Agropecuária
Botas e Galochas

FORMAS DE PAGAMENTO



ACOMPANHE:

