

Contato: 32 3224-3016 | WhatsApp 32 98427-8164 |

Login (/loja/login) Meus Pedidos (/loja/meus-pedidos) Como Comprar (/loja/como-comprar-2)
Pagamento e Envio (/loja/pagamento-e-envio) Segurança (/loja/seguranca-e-politica-de-privacidade)
Mudar Endereço (/loja/mudar-endereco)



(/loja)

Categorias ▾	Buscar...	
--------------	-----------	--

Você está aqui: / Página Principal (/loja/)

/ Fermento Queijos com Olhaduras 10U (100 litros) (/loja/fermento-queijos-com-olhaduras-10u-100-litros)

/ Fermentos (/loja/fermento-lacteos) / Fermento Queijos com Olhaduras 10 U (100 Litros)



docina

(/loja/images/stories/virtuemart/product/Fermento
Olhaduras.png)

(/loja/images/stories/virtuemart/product/Fermento Olhaduras.png)

Fermento Queijos com Olhaduras 10 U (100 Litros)

☆☆☆☆☆ 0 Pontos

R\$ 18,10

Ref: 795 [https://web.whatsapp.com/send?](https://web.whatsapp.com/send?l=en&phone=5532842781641)

[l=en&phone=5532842781641](https://web.whatsapp.com/send?l=en&phone=5532842781641)

<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/fermento-queijos-com-olhaduras-10u-100-litros>

-1EHOXPHUHC-555204270104)

Fermento para Queijos com Olhaduras dosagem 10 U para 100 litros de leite. NÃO CONTÉM GLÚTEN - NÃO CONTÉM LACTOSE - ALÉRGICOS: PODE CONTER LEITE E DERIVADOS. PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS VEGANOS CONSULTAR NOSSO DEPARTAMENTO DE VENDAS PARA AQUISIÇÃO DE PRODUTOS ESPECIFICOS. VEÍCULO: MALTODEXTRINA.

1

COMPRAR

 Favoritos  Voltar para: Fermentos (/loja/fermento-lacteos)

 Faça uma pergunta sobre este produto

0



Calcule o frete e o prazo de entrega estimados para sua região.

Informe seu CEP:

90050-170

OK

Não sei meu CEP (<http://www.buscacep.correios.com.br/>)



PAC (Desconto/taxa: R\$ 61,10)



SEDEX (Desconto/taxa: R\$ 89,50)

 
(/loja/fermento-lacteos)
para- para-
mucareta
magica
e-
requeijao
50-
litros)

Descrição
Opiniões

Fermento lácteo termofílico envelope para 100 litros de leite

Balanceado para a produção de leites fermentados, manteiga quando se deseja a formação de mais aroma e queijos onde se deseja a formação de olhaduras tais como: Gouda, Edam, Prato Esférico, Estepe, Suíço, Colonial. Tem a função de proporcionar textura, elasticidade, estrutura, brilho e formação de pequenas olhaduras. Confere um sabor suave e delicado ao queijo.

Composição:

Propionibacterium shermani freudenreichii subsp. shermani

Pó fino e homogêneo.

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.



([https://web.whatsapp.com/send?](https://web.whatsapp.com/send?l=en&phone=5527812781641)

[l=en&phone=5527812781641](https://web.whatsapp.com/send?l=en&phone=5527812781641))

Armazenamento:

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

Envio de fermentos:

O fermento Lacteo é uma bactéria liofilizada e seu transporte em temperatura ambiente é de até 20 dias. Após o recebimento o mesmo deverá ser congelado a temperaturas inferiores a -5°C. A Queijos no Brasil garante o envio seguro do fermento somente por SEDEX ou transportadoras (favor entrar em contato para cotarmos o frete).

Para fermentos comprados via PAC, a Queijos no Brasil não se responsabiliza por danos ao produto.



(<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/images/fotoscur/01.jpg>)



(<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/images/fotoscur/02.jpg>)



([https://web.whatsapp.com/send?](https://web.whatsapp.com/send?l=en&phone=5522842781641)

[l=en&phone=5522842781641](https://web.whatsapp.com/send?l=en&phone=5522842781641))

<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/fermento-queijos-com-olhaduras-10u-100-litros>





(<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/images/fotoscur/03.jpg>) (<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/images/fotoscur/04.jpg>)



(<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/images/fotoscur/05.jpg>) (<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/images/fotoscur/06.jpg>)



(<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/images/fotoscur/07.jpg>) (<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/images/fotoscur/08.jpg>)

[Login \(/loja/login\)](#) [Meus Pedidos \(/loja/meus-pedidos\)](#) [Como Comprar \(/loja/como-comprar-2\)](#)
[Pagamento e Envio \(/loja/pagamento-e-envio\)](#) [Segurança \(/loja/seguranca-e-politica-de-privacidade\)](#)
[Mudar Endereço \(/loja/mudar-endereco\)](#)

DOCINA NUTRIÇÃO | Rua Paracatu, 1000 - Juiz de Fora - MG | Tel.: (32) 3224-3016 | 3224-1205 | sac@queijosnobrasil.com.br
(<mailto:sac@queijosnobrasil.com.br>)



([https://web.whatsapp.com/send?](https://web.whatsapp.com/send?l=en&phone=5532842781641)

[l=en&phone=5532842781641](https://web.whatsapp.com/send?l=en&phone=5532842781641))

<https://www.queijosnobrasil.com.br/loja/fermento-queijos-com-olhaduras-10u-100-litros>

