

- Olá, faça seu [login](#) ou [cadastre-se](#)
[\(37\) 98836-2336](#)



-

-

- 0

- [Equipamentos](#)

- [Logurteira](#)
 - [Lava botas](#)
 - [Mesas de inox](#)
 - [Pia e Lavatório inox](#)
 - [Tachos](#)
 - [Tanque de Queijo](#)

- [Formas e Dessoradores](#)

- [Minas Padrao/Canastra](#)
 - [Coalho e Prato](#)
 - [Parmesão](#)
 - [Mussarela/Requeijão](#)
 - [Queijo Frescal](#)
 - [Queijo Reino](#)

- [Fermento lacteo](#)

- [Logurte e Bebida lactea](#)
 - [Queijo Minas Padrão, Meia Cura e Coalhada](#)
 - [Mussarela e Parmesão](#)
 - [Queijo Minas Frescal e Queijo Coalho](#)
 - [Queijo Reino/Queijo com Olhadura](#)
 - [Queijo de Búfala](#)

- [Ingredientes](#)

- [Adoçantes](#)
 - [Aromas](#)
 - [Cloreto de Cálcio](#)
 - [Coagulantes](#)
 - [Conservantes](#)
 - [Corantes](#)

- [Amidos](#)
 - [Estabilizantes](#)
 - [Gomas](#)
 - [Lactase](#)
 - [Polpa de frutas](#)
 - [Sal fundente](#)
- [Prensas](#)
 - [Queijo Minas Padrão, Meia cura e Cobocó](#)
 - [Queijo Coalho e Prato](#)
 - [Queijo Parmesão](#)
 - [Queijo Reino Bola](#)
- [Kits Análise/Produção](#)
 - [Kit Análise](#)
 - [Kit Prensa](#)
 - [Kit Liras](#)
 - [Kit Formas](#)
 - [Kit Artesanal](#)
 - [Kit Mini Usina](#)
- [Acessórios e Utensílios](#)
 - [Em Inox](#)
 - [Em Plástico](#)
 - [Latões](#)
 - [Pá Mexedora](#)
 - [Caixas](#)
 - [Liras Para Corte de Massa](#)
 - [Caldeirão de Alumínio](#)
 - [Baldes e Coadores](#)
 - [EPI](#)
- [Bota Branca](#)
 - [Calça Branca](#)
 - [Jaleco Branco](#)
 - [Material Descartável](#)
- [Laboratório](#)
 - [Análise e Medição](#)
 - [Soluções e Reagentes](#)
 - [Vidraria](#)
- [Cursos e Apostilas](#)
 - [Cursos de queijo](#)
 - [Apostilas de queijo](#)
- [Receitas](#)
- [INGREDIENTES](#)
- [CLORETO DE CÁLCIO](#)
- [RICA NATA](#)
- CLORETO DE CÁLCIO 1 LITRO

CLORETO DE CÁLCIO 1 LITRO



Like

- **O cloreto de cálcio 40% repõe o cálcio perdido na pasteurização do leite.**
- Referência: PRD01132
- Modelo/Marca: [Rica Nata](#)
- em 0 avaliações. [Dê a sua avaliação!](#)

R\$ 10,50

ou em até 1x de **R\$ 10,50** no cartão
Comprar

•

- [Indicar este produto](#)
- [Deixar um comentário](#)

•

- **R\$ 10,50 à vista**
- Boleto Bancário **R\$ 10,50 à vista**

•



Parcelas

Cloreto de Cálcio líquido

o Cálcio é um "cimento" na coagulação do leite para produção de queijos. Sem este componente, o leite pasteurizado não coagula direito.

O Cloreto de Cálcio líquido á 40% da Rica Nata é utilizado para repor o cálcio do leite.

Deve ser utilizado em todo leite que for pasteurizado destinado para fazer queijos.

Senão o leite não coalha.

Mas também pode adicionar no leite cru afim de melhorar sua coagulação, aumentando assim o rendimento do queijo.

Adicionar 40 ml de Cloreto de cálcio á 40% a 100 litros de leite pasteurizado.

Apresentação:

Líquido meio transparente, mas se for mantido resfriado, pode ter leve cristalização.

Garrafa de 1 Litro.

Uso:

40 ml para cada 100 litros de leite.

Onde aplicar:

Queijos feitos de leite pasteurizado, precisam repor o calcio.

Mas não tem problema apilcar a metade da dose (20 ml para 100 litros de leite) em leite crú para queijo.

Em leite pasteurizado:

Repõe o cálcio perdido pelo processo de pasteurização.

Em leite cru, sem pasteurização:

Aumenta a firmeza da massa e também melhora a coagulação do leite.

Use pelo menos metade da dose recomendada para leite pasteurizado.

Conservação:

Conserva em um local limpo, livre de umidade, ao abrigo do calor e da luz.

Não manusear sem proteção:

De [Luvas](#) e Mascara.

Validade:

6 meses.



OPINIÃO DOS CONSUMIDORES

- 00%|0
- 00%|0
- 00%|0
- 00%|0
- 00%|0

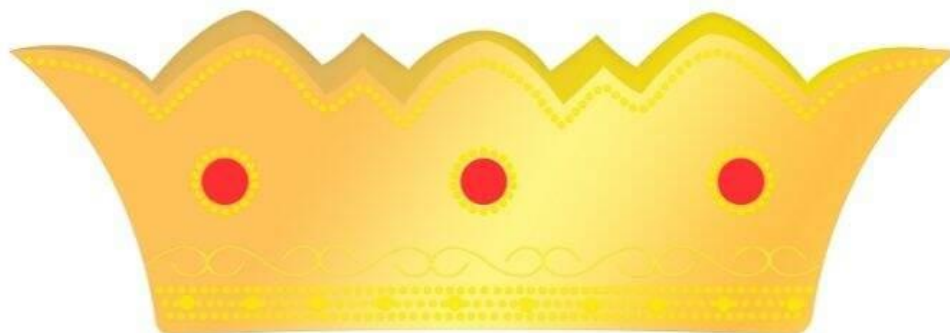
Avaliação geral: 0 de 5 estrelas [VER TODOS OS COMENTÁRIOS](#)

Este produto ainda não tem avaliações. Seja o primeiro a avaliar!

Cadastre-se em nossa Newsletter

Você poderá receber todas as nossas novidades!

Inscreva-se!



RICA NATA

Desde 1999

-
-
-

INSTITUCIONAL

-
- [Quem Somos](#)
-
- [Rastrear Pedidos](#)
-
- [Politica e Privacidade](#)
-
- [Troca e Devoluções](#)
-
- [Formas de Pagamento](#)
-
- [Disposição Geral dos Produtos](#)

-
- [Prazos de Entrega](#)
-
- [Como Comprar na Loja](#)
-
- [Direitos Autorais](#)
-
- [EPI para Indústria de Laticínio](#)
-

CONTATO

[\(37\) 3334-1618](tel:(37)3334-1618)

[\(37\) 98836-2336](tel:(37)98836-2336)

vendas02@ricanata.com.br

Rica Nata - TODOS OS DIREITOS RESERVADOS.

CNPJ: 03.241.334/0001-45 Rua Alfredo Greco, 740 CEP: 35536-000

Proibida a reprodução total ou parcial. Preços e estoque sujeitos a alteração sem aviso prévio.

