



O que você procura?



Ácido Lático - 1 kg

Data de lançamento: 06/04/2020

Disponibilidade: Imediata

673

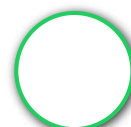
0 OPINIÕES

Aplicado como conservante para alimentos em conserva, como azeitonas e picles e também pode ser utilizado como flavorizante, controlador de pH ou inibidor de bactérias em produtos como: pães, bebidas, sopas, cervejas, geleias, maioneses, carnes frescas e outros.

R\$ 48,15

R\$ 47,67 à vista com desconto Pix ou 1x de R\$ 48,15 Sem juros

[Mais informações](#)



1

Comprar



00000-000

Calcular

Feedback

Compartilhe

Compre Junto



Ácido Láctico - 1 kg

+



+



Goma Guar - 500 g

=

Combo para Creme de Queijo Minas Frescal

Comprando Junto:

R\$ 159,97**COMPRAR JUNTO**

Descrição Geral

ÁCIDO LÁTICO

O **ácido láctico** tem ampla gama de possibilidades de utilização na indústria alimentícia, devido as propriedades ácidas e antimicrobianas que potencializam o poder de conservação de alimentos. Aplicado como flavorizantes e regulador de acidez ou inibidor de esporos. Aplicado como conservante para alimentos em conserva, como azeitonas e picles e também pode ser utilizado como flavorizante, controlador de pH ou inibidor de bactérias em produtos como: pães, bebidas, sopas, cervejas, geleias, maioneses, carnes frescas e outros.

APLICAÇÃO DO PRODUTO:

Aplicado como conservante para alimentos em conserva, como azeitonas e picles e também pode ser utilizado como flavorizante, controlador de pH ou inibidor de bactérias em produtos como: pães, bebidas, sopas, cervejas, geleias, maioneses, carnes frescas e outros.

Feedback



Queijo Minas Frescal: Responsável por maior rendimento e menor perda durante o processo de coagulação.

Queijo: Previne o crescimento de microrganismos patogênicos e deterioradores, altera a atividade do coagulante, melhora a textura do queijo e promove sinérese.

Conserva: Atua como conservante.

Requeijão: Realiza a precipitação ácida aumentando a produtividade e reduzindo os custos.

Ricota: Assegura a precipitação das proteínas e manutenção do sabor resultando em um produto de textura e sabor característicos.

MODO DE USAR: Consultar legislação vigente.

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

VALIDADE: 5 anos a partir da data de fabricação.

COMPOSIÇÃO: Ácido láctico. NÃO CONTÉM GLÚTEN.

REGISTRO: Produto dispensado de registro conforme RDC 27/2010 ANVISA.

Ficha técnica

Código	673
Código de barras	7898329371795
Categoria	Conservantes
Marca	REVENDA

Produtos relacionados





Ácido Lático - 60 kg



Ácido Lático - 5 kg

Feedback

R\$ 1.857,29 à vista com desconto Pix ou 6x de R\$ 336,13 com juros

R\$ 1.876,05

1

Adicionar ao carrinho

R\$ 226,60 à vista com desconto Pix ou 2x de R\$ 114,45 Sem juros

R\$ 228,89

1

Adicionar ao carrinho

Produtos visitados



Ácido Lático - 1 kg

R\$ 48,15

R\$ 47,67 à vista com desconto Pix - Yapay ou 1x de R\$ 48,15 Sem juros



CMC (Carboximetilcelulose) - 500 g

R\$ 97,15

R\$ 96,18 à vista com desconto Pix - Yapay ou 1x de R\$ 97,15 Sem juros



PROMOÇÕES E NOVIDADES

Cadastre seu e-mail e fique por dentro

E-Mail principal

Enviar

INSTITUCIONAL

ATENDIMENTO

FORMAS DE PAGAMENTO

SELOS DE SEGURANÇA



Vendas no site, somente para consumidor final. Para revender nossos produtos, entre em contato via telefone ou Whatsapp / ADICEL - INDUSTRIA E COMERCIO LTDA - CNPJ: 01.957.839/0002-66; Fotos meramente ilustrativas; Preços e condições exclusivos para loja virtual, podendo sofrer alterações sem prévia notificação.

Design por:



Tecnologia TrayCommerce

