

- 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](#)
- [FERMENTO LACTEO](#)
- [MUSSARELA E PARMESÃO](#)
- [RICA NATA](#)
- [FERMENTO PARA MUSSARELA FERMENTAÇÃO RÁPIDA](#)

FERMENTO PARA MUSSARELA FERMENTAÇÃO RÁPIDA



Like

- **Fermentação rápida. Venda mínima de 10 sachês! Faça mussarela Deliciosa!**
- **Referência:** PRD00204
- **Modelo/Marca:** [Rica Nata](#)
- em 3 avaliações. [Dê a sua avaliação!](#)

Escolha

- 20 Litros
- 50 Litros
- 100 Litros
- 150 Litros
- 200 Litros

- 250 Litros
- 300 Litros
- 500 Litros
- 1.000 Litros

R\$ 3,60

ou em até 1x de R\$ 3,60 no cartão

Comprar

-

- [Indicar este produto](#)
- [Ver comentários](#)

- **R\$ 3,60** à vista

- Boleto Bancário **R\$ 3,60** à vista

-  Parcelas

Ricaferm TL5 - Fermentação rápida para Mussarela

Fermento indicado para queijos de massa filada, macia e semidura tipo [Mussarela](#), [Provolone](#), Caccio Cavalo.

Utilizado para fermentação rápida e para dar ponto de filagem no mesmo dia.

Confere aos queijos uma elevada capacidade de eliminar o soro e absorver água no momento da filagem, proporcionando aumento de umidade, e conseqüentemente aumento de rendimento, sem prejudicar o fatiamento. Em queijos de massa macia permite obter bom rendimento, devido á ótima dessoragem que ocorre durante a acidificação.

O Fermento para 20 litros será enviado dentro de uma cápsula de gelatina. Cada cápsula faz 20 litros. Aquisição mínima são de 10 cápsulas. Irão 10 cápsulas em 1 envelope aluminizado.

Envio de fermentos

O fermento Lacteo é uma bactéria liofilizada e seu transporte em temperatura ambiente é de até 10 dias. Após o recebimento o mesmo deverá ser congelado a temperaturas inferiores a -5°C. A Rica Nata garante o seguro do fermento somente em mercadoria enviada sob SEDEX e com prazo de entrega inferior a 10 dias.

Para fermentos comprados via PAC a Rica Nata não se responsabiliza por ineficácia do produto, o mesmo para envio em transportadoras (meios não recomendados).

Para pedidos aprovados até a quarta feira, o envio ocorre somente na segunda feira. Não enviamos a mercadoria fermento em dias próximo aos

finais de semana, evitando que a mercadoria permaneça em depósitos dos Correios e possíveis danificações na carga sensível, ou seja, o envio de fermentos ocorre somente nos dias de segunda feira, terça feira e quarta feira.

Apresentação:

Sachê aluminizado e cápsula de gelatina.

Temos opções de compra de mínimo de 10 sachês, e o preço é de cada sachê.

Temos opções de sachês para 50,100,150,200,250,300,500,1000 litros por sachê.

Também temos a opção de cápsula para 20 litros.

Composição:

Cultura láctea termofilico homo fermentativo composto por várias cepas das espécie Streptococcus salivarius subsp. thermophilus.

Pó fino e homogêneo.

Contém traços de leite.

Embalagem:

Embalagem primaria: Sachê laminado fechado com solda térmica ou cápsula de gelatina.

Embalagem secundaria: caixa de isopor.

Uso orientativo:

Adicionar o conteúdo do envelope ou cápsula no leite à 35°C por 30 minutos antes do coalho.

Fermentação de 2 à 4 horas.

Armazenamento:

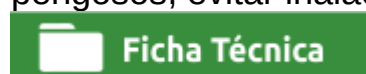
Recomenda-se armazenar em embalagem original primaria em temperatura a -5°C (congelado).

Validade:

O prazo de validade é de 6 meses, se mantidas as condições de armazenamento.

Requisitos de validade:

Os ingredientes constantes na composição não são considerados perigosos, evitar inalação ou contato com a pele.



O P I N I Ã O D O S C O N S U M I D O R E S

- 33% | 1
- 00% | 0
- 00% | 0
- 00% | 0

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

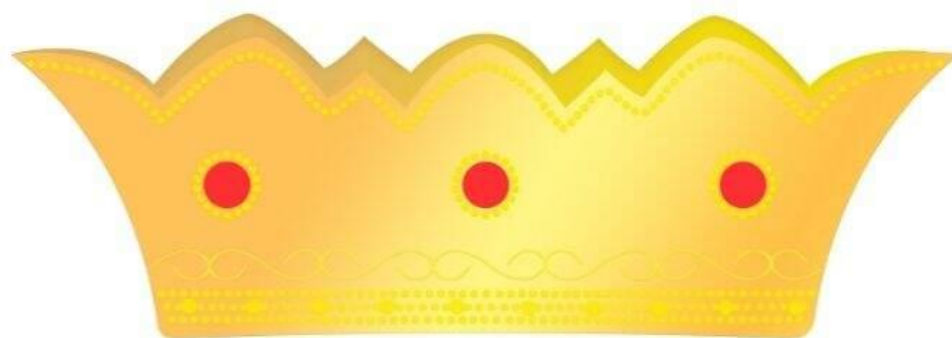
E você, o que achou?

Compartilhe sua opinião com a gente! [Avalie este produto!](#)

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.

