

- 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](#)
- [QUEIJO REINO/QUEIJO COM OLHADURA](#)
- [RICA NATA](#)
- [FERMENTO PARA QUEIJOS COM OLHADURAS](#)

FERMENTO PARA QUEIJOS COM OLHADURAS



Like

- **Fermento para produção de queijos com olhaduras.**
- **Referência:** PRD00238
- **Modelo/Marca:** [Rica Nata](#)
- **Fabricante:**[Rica Nata Ind e Comercio Ltda](#)
- em 1 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

O Fermento para Queijo Ricaferm MT5

Contem a flora Dânica e é indicado para produção de queijos com olhaduras, os conhecidos furos e queijos com aromas mais pronunciados como o Gouda e [Prato Bola](#).

Tem a função de proporcionar Textura, elasticidade, estrutura, brilho e formação de pequenas olhaduras.

Confere um sabor suave e frutado ao queijo. As bactérias utilizadas produzem Diacetil, uma substância que dá mais sabor e aroma no queijo.

No Ricaferm MT5 contém 2 cepas diferentes do [MT3](#), que é o também chamada de flora dânica, Lactococcus Lactis subsp. Biovar Diacetilactis, que produz Diacetil, dando mais aroma no queijo. E tem uma bactéria chamada de Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroide, que é uma bactéria que tem leve produção de gás (CO²), formando algumas olhaduras pequenas, redondas e brilhantes no queijo.

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 ou cápsula de gelatina.

Temos opções de compra de mínimo de 10 sachês ou 10 cápsulas, e o preço exposto no site é de cada sachê ou cápsula.

Temos opções de sachês e cápsula para 20

Litros, 50, 100, 150, 200, 250, 300, 500, 1000 litros.

Somente teremos cápsulas para 20 litros. De 50 litros á 1.000 litros é envelope de alumínio ou sachê aluminizado.

Composição

Cultura láctea Liofilizada por várias cepas das espécies de Lactococcus Lactis subsp. Lactis, Lactococcus Lactis subsp. Cremoris, Lactococcus Lactis subsp. Biovar Diacetilactis, Streptococcus Salivarius subsp. Thermophilus. Leuconostoc mesenteroides subsp. mesenteroide. Flora Dânica.

Pó fino e homogêneo.

Contém traços de leite.

Embalagem

Embalagem primária: Sachê laminado fechado com solda térmica.

Embalagem secundária: caixa de isopor.

Uso orientativo

Adicionar o conteúdo do envelope ou se for cápsula ao leite em temperatura de 33°C à 35°C.

Deixar ativar por 30 minutos antes da adição do Cloreto de cálcio e do coagulante.

Armazenamento

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

Validade

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

Requisitos de segurança

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

 **Ficha Técnica**

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

- 00%|0
- 100%|1
- 00%|0
- 00%|0
- 00%|0

Avaliação geral: 4 de 5 estrelasVER TODOS OS COMENTÁRIOS

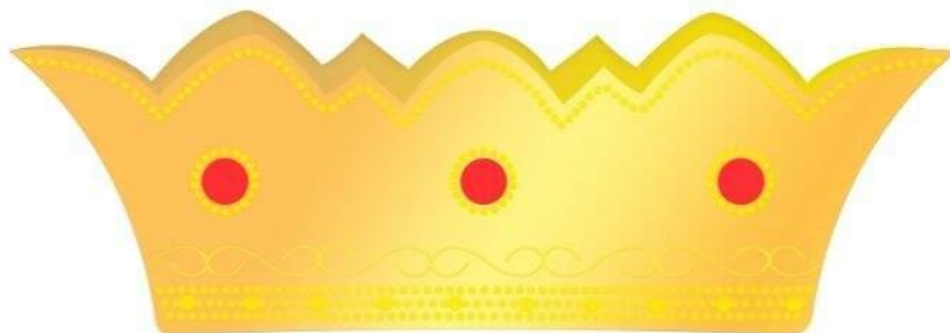
E você, o que achou?

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.

