

- 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](#)
- [SAL FUNDENTE](#)
- [RICA NATA](#)
- SAL FUNDENTE PARA REQUEIJÃO CREMOSO 1 KG

SAL FUNDENTE PARA REQUEIJÃO CREMOSO 1 KG



Like

- **Estabiliza e fundi a massa do Requeijão Cremoso**
- Referência: PRD00710
- Modelo/Marca: [Rica Nata](#)
- em 0 avaliações. [Dê a sua avaliação!](#)

R\$ 64,00

ou em até 1x de **R\$ 64,00** no cartão

Comprar

•

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

-
- **R\$ 64,00** à vista
 - Boleto Bancário **R\$ 64,00** à vista



Parcelas

Sal Fundente R 09

É um produto utilizado para estabilização da massa de queijo/[requeijão](#), ou no processo de fundir a massa para obter o [requeijão cremoso](#).

Apresentação

Pó fino branco com sabor e odor característico.

Composição/características

Estabilizantes tetrapirofosfato de sódio (INS 450iii) e citrato de sódio (INS 331iii).

Embalagem

Embalagem Stand-up com lacre e solda térmica de 1 kg.

Uso orientativo

Recomendamos o uso de até 50 a 75 gramas para 5 quilos de massa.

Armazenamento

Armazenar em local seco e ventilado, ao abrigo de luz, calor e umidade, na embalagem original, bem fechada e protegida do contato direto com o solo.

Validade

12 meses.

Requisitos de segurança

Recomenda-se o uso de [luvas](#), [touca](#) e máscara de proteção, óculos de proteção. O manuseio de grande quantidade e em um tempo grande pode provocar irritação. Não inflamável.



OPINIÃO DOS CONSUMIDORES

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

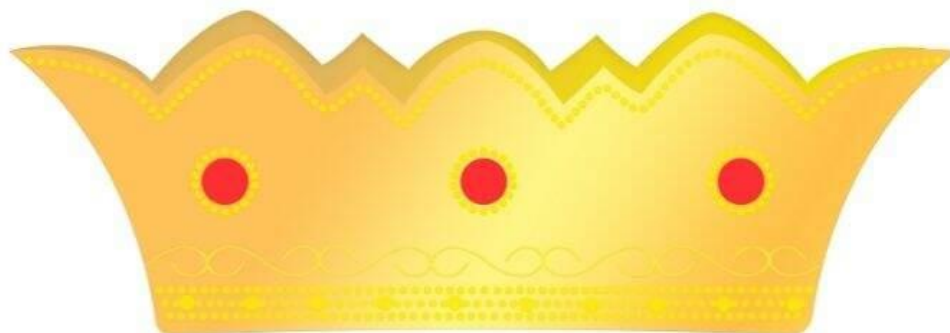
Avaliação geral: 0 de 5 estrelas [VER TODOS OS COMENTÁRIOS](#)

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.

