



PENICILLI ALCE

Per formaggi erborinati



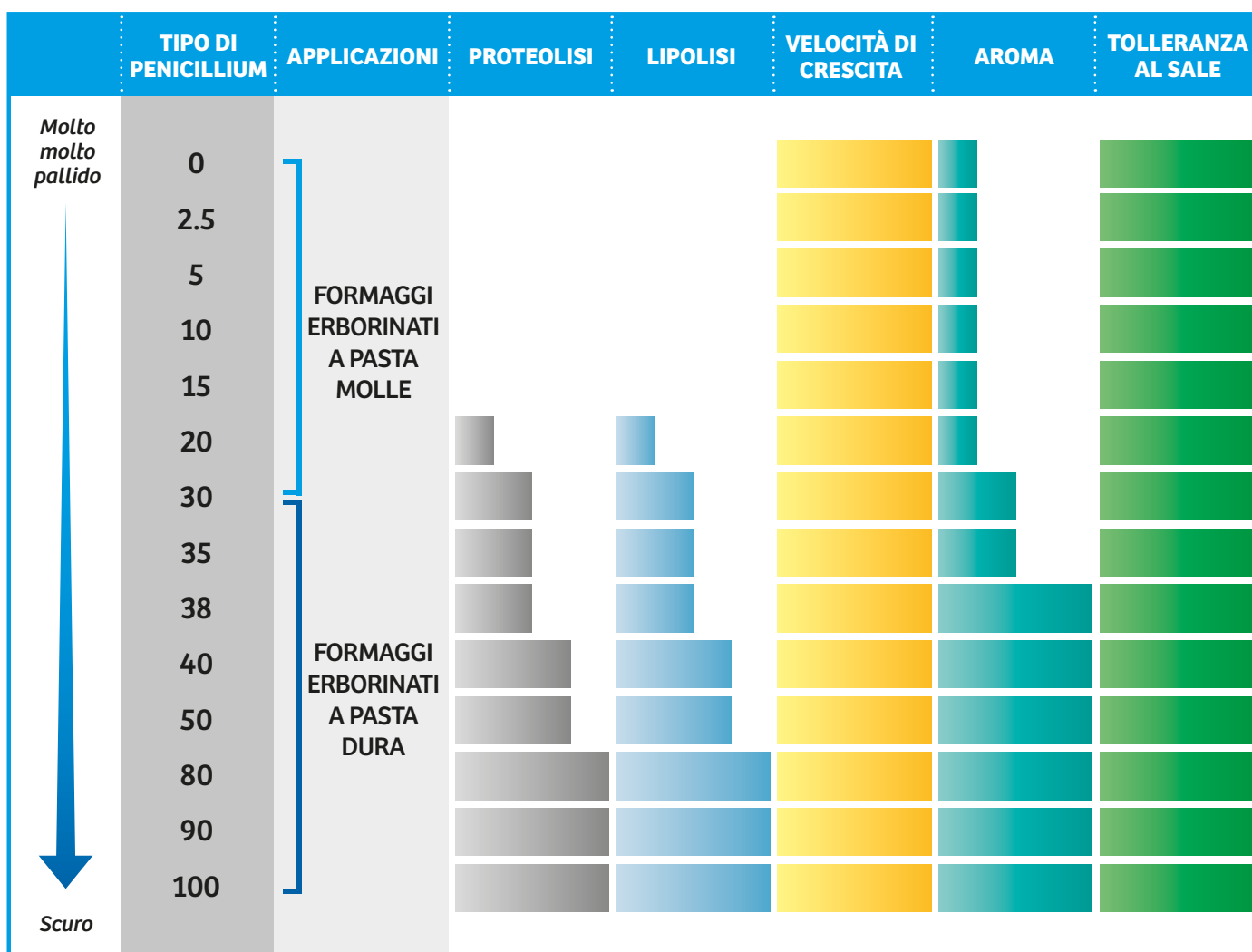
AMORE PER LA TRADIZIONE, TALENTO PER L'INNOVAZIONE



Tabella di riferimento Penicilli

Con oltre **70 anni di esperienza nel campo del gorgonzola e dei formaggi erborinati** in tutto il mondo Alce custodisce realmente la **tradizione e coltiva l'innovazione**. Alce vi assiste nella scelta degli ingredienti per la realizzazione dei migliori formaggi erborinati. L'ampia gamma di ceppi di **Penicillium roqueforti e saccaromiceti**, insieme alla comprovata esperienza di **Alce**, consente di produrre formaggi erborinati di **qualità costante e standardizzata** indipendentemente dalla stagionalità del latte.

CLASSIFICAZIONE PER AZIONE ENZIMATICA



L'attività è testata in laboratorio e gli effetti sul formaggio potrebbero variare; per favore contattate e confrontatevi con i nostri tecnici caseari specializzati.

Penicilli blu/verdi in soluzione liquida isotonica

Formati disponibili: 80 ml 500 ml 5000 ml
 Durata: da 90 a 180 giorni a 2-8°, a seconda del tipo
 Rapporto di dosaggio: 1,6 ml per 100 litri di latte

