

# EXTENSOR DE QUESO GAMMA Q100



En **ALSEC** sabemos que la industria del queso requiere soluciones innovadoras que le permita **mejorar sus costos, sin sacrificar los atributos sensoriales** que enamoran a sus consumidores:

Sabor

Textura

Estirado

Aroma

Fundido

Núcleo integrado de proteína, grasa, almidones y sales fundentes para la obtención de **quesos de tipo pasta hilada o como extensor de quesos.**

El proceso de extensión puede llevarse **hasta a un 40%**

## BENEFICIOS DE GAMMA Q100



Permite una **fácil incorporación** de el núcleo graso ya que no requiere derretimiento de la grasa.

*(Resultados obtenidos en pruebas realizadas en planta ALSEC).*



El tiempo de preparación total del queso se **reduce considerablemente.**

*(Resultados obtenidos en pruebas realizadas en planta ALSEC).*



**Menor tiempo de preparación** significa menor utilización de la capacidad en planta, y por lo tanto, un incremento de la capacidad productiva de la planta.

*(Resultados obtenidos en pruebas realizadas en planta ALSEC).*



**Menor cantidad de desperdicio,** se reducen significativamente mermas asociadas con productos adherido a los equipos.

*(Resultados obtenidos en pruebas realizadas en planta ALSEC).*



Puedes **extender el queso hasta 40% sin modificar las características sensoriales** que lo hacen único: fundido, gratinado, elasticidad, retención de la materia grasa, sabor, dureza, tajado y rallado.

*(Resultados obtenidos en pruebas realizadas en planta ALSEC).*

## OTROS BENEFICIOS

Facilidad de incorporación

Excelente fundido

Fácil rallado y tajado

Textura cremosa

Perfecto estirado

Producto en polvo



• *Color natural del queso, no requiere colorante*

## MODO DE PREPARACIÓN

1.



Mezcla nuestro núcleo graso con agua o suero

+

2.



Mezcla nuestro núcleo proteico con agua o suero

+

3.



A la mezcla agrega tu cuajada

=

4.



Obtén tu queso tipo mozzarella