



IMPACTING
BETTER FOOD™

Queijo Processado Ralado Baixo Sódio

Queijo processado baixo sódio sabor cheddar



DAIRY + DAIRY ALTERNATIVES



**Soluções especializadas para uma
experiência excepcional do consumidor.**

JOHA® PZ 40 K

- Produto único e baixo sódio, sem a necessidade de combinar com outras soluções de fosfato;
- Proporciona textura firme para fatiar, ralar e porções individuais;
- Ótima capacidade de troca iônica, contribuindo para um produto estável, firme e homogêneo;
- Boa estabilidade a processos térmicos.

Queijo Processado Ralado Baixo Sódio

Solução de fosfato para a elaboração de queijo processado em bloco e fatiado permitindo produto baixo em sódio (< 600mg de sódio/100g produto).

Ingredientes

Massa láctea e/ou queijos, manteiga, água, leite em pó desnatado, amido modificado, JOHA® PZ 40 K, sal e aroma.

Características

pH 5,5 - 5,7

Extrato Seco 54,0 - 55,0 %



DAIRY + DAIRY ALTERNATIVES

Podemos ajudá-lo a atender às necessidades dos seus consumidores com nossas soluções para textura e estabilidade.

O futuro de uma alimentação melhor começa aqui. Vamos explorar as possibilidades, juntos!

Escaneie o QR code ou visite iclfod.com/contact.

Siga-nos no [LinkedIn](#) 

