



IMPACTING  
BETTER FOOD™

# Queijo Processado Parmesão “Clean Label”

Queijo processado parmesão “clean label” para untar



DAIRY + DAIRY ALTERNATIVES



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

## JOHA® P 130

- Produto com rótulo limpo (clean label), que assegura total transparência e contém apenas um ingrediente;
- Produto único, sem a necessidade de combinar com outras soluções de fosfatos;
- Oferece maior flexibilidade na formulação permitindo o uso de diferentes matérias-primas e a redução de sólidos, como proteínas e gorduras;
- Proporciona textura robusta, caracterizada por seu brilho, homogeneidade e cremosidade;
- Ótima capacidade de troca iônica, contribuindo para um produto estável;
- Boa estabilidade a processos térmicos.

# Queijo Processado Parmesão “Clean Label”

Solução de fosfato para a elaboração de queijo processado para desenvolvimento de um produto clean label.

## Ingredientes

Água, queijo parmesão, massa láctea e/ou queijos, manteiga, amido modificado, leite em pó desnatado e JOHA® P 130.

## Características

pH 5,7 - 6,0

Proteína ~ 9,0

Gordura 17,0 - 18,0



## 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 [icfood.com/contact](https://icfood.com/contact).

Siga-nos no [LinkedIn](#) 

