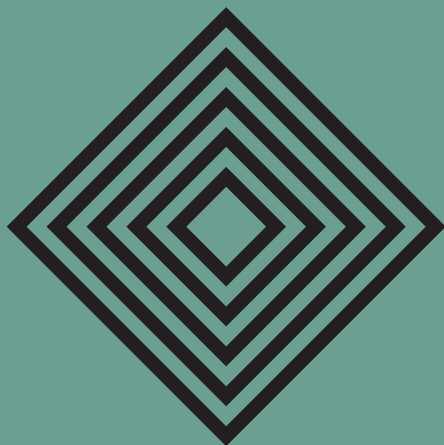


**DOMCA**

Domca S.A.U. - CIF. A08474306

Camino de Jayena, 82

T. 958 57 64 86

informacion@domca.com

18620 Alhendín - Granada (España)

F. 958 57 63 89

www.domca.com

READOM

Introducción

La tendencia natural tanto de los mercados como de los consumidores se focaliza en conseguir productos de máxima calidad. Este interés aumenta cuando se trata de quesos tradicionales con un alto valor añadido y de sabores muy apreciados. Para conservar esta calidad es imprescindible contar con un recubrimiento a la altura que mantenga textura, aspecto y firmeza del producto.

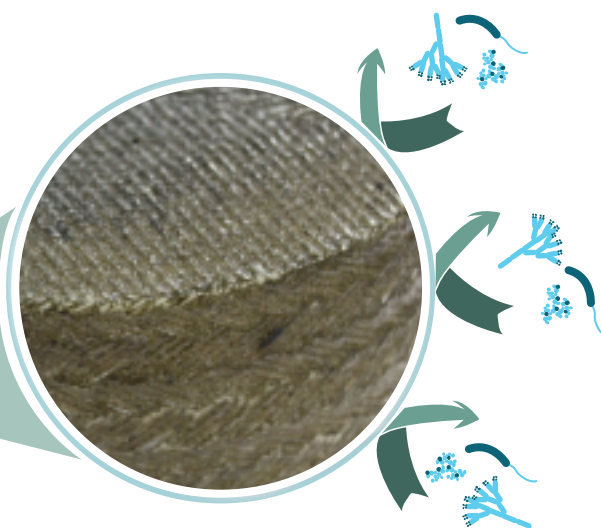
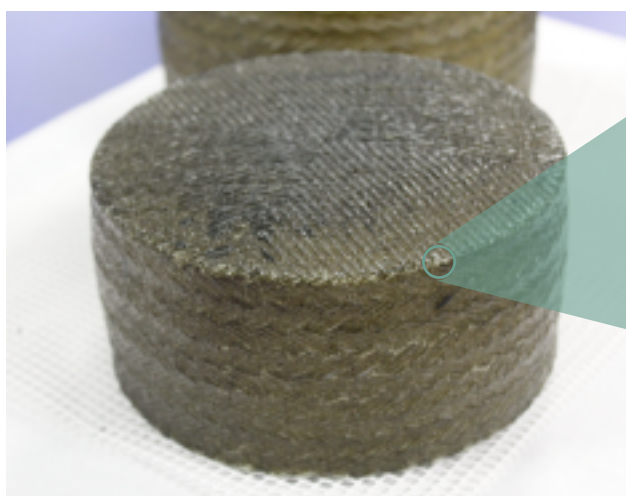
Recubrimiento protector alimentario para el tratamiento externo de los quesos durante la maduración

Características específicas:

- Disminuye las mermas
- Concentración reducida de conservantes minimizando problemas de migración
- Posibilidad de aplicación por inmersión o pulverización (sistema aerográfico)
- Confiere un aspecto de corteza natural
- Origen natural: Su composición es a base de ésteres de ácido acético de monoglicéridos, un aditivo alimentario de origen vegetal
- Mejor presentación del queso: El color en superficie es más homogéneo
- Se limpia fácilmente con agua caliente y un detergente alcalino
- Biodegradable 92-94%
- Mayor efectividad y efecto antimicrobiano más amplio

Producto

READOM E-PRO



Descripción

Emulsión con propiedades filmógenas y protectoras para el tratamiento de superficie de los quesos durante la maduración

Composición

Emulsión acuosa de ésteres de ácido acético de monoglicéridos, conservantes (E-202, E-235) y polímero emulgente

Modo de empleo

Por inmersión o pulverización

Almacenamiento

Almacenar entre 10º y 35 ºC

Caducidad

De 4 a 6 meses

Información complementaria:

Producto libre de alérgenos. Producto libre de radiaciones ionizantes. Producto libre de OGM's.



Queso con cubierta a base de Readom y Pimentón



Queso tratado con Readom blanco