

Prodotti lattiero caseario

Acquista le nostre formule.

Presentazione:

La nostra azienda da decenni è specializzata nello sviluppo di integratori alimentari, dietetici e fitoterapici. Più recentemente alcune caratteristiche del nostro metodo di lavorazione dei componenti organici (erbe officinali) si sono rivelate utilissime per la creazione di prodotti per diverse industrie alimentari, tra cui quella lattiero-casearia.

In alcune recenti sperimentazioni (sia presso industrie del settore che università) si è dimostrato che le caratteristiche del nostro metodo di lavorazione dei componenti organici (erbe officinali) si sono rivelate utilissime per il miglioramento in senso biologico della produzione e della conservazione del prodotto prima della distribuzione.

Anche la distribuzione beneficerà di tempi di stoccaggio più lunghi a parità di qualità all'acquisto, e di un maggiore gradimento del prodotto.

Il nostro PBS ("Proprietary Blending System") riesce, infatti, ad esaltare le caratteristiche positive, e mitigare le caratteristiche negative sia dei nostri ingredienti officinali, sia dei prodotti trattati (siano essi biologici o meno), e mitigare tutti i problemi di produzione e stoccaggio in modo assolutamente naturale e senza bisogno di additivi.

Caseum – D e prodotti complementari

Il prodotto di base "Caseum - D" è un prodotto biologico tetravalente realizzato per l'industria lattiero-casearia, esclusivamente con erbe officinali. Il suo impiego consente la realizzazione di un processo produttivo completo e interamente naturale (quindi senza alcun additivo chimico).

Svolge infatti le seguenti funzioni:

1. Caglio: il prodotto può essere impiegato come caglio vegetale con una estrema sensibilità alle tipologie di latte ed al successivo processo di maturazione. Consente quindi l'ottenimento e l'esaltazione di ogni caratteristica fisica e organolettica specifica dei propri formaggi, adattandosi ad essa con grande flessibilità.
2. Conservante: i formaggi realizzati con questo caglio posseggono automaticamente delle superiori doti di conservazione (antimicotico – antibatterico) che non rendono necessario l'uso di conservanti. Questo comporta i seguenti vantaggi:
 - a) miglioramento dei delicati equilibri organolettici che caratterizzano un formaggio;
 - b) risparmio sui costi di produzione;
 - c) vantaggi nella comunicazione e quindi nel valore commerciale, considerando la sensibilità crescente dei consumatori sui prodotti biologici.
3. Stabilizzante e condizionante del siero: il siero risultante, anziché essere un sottoprodotto di difficile smaltimento, diviene un prezioso prodotto organico con numerosissime possibilità di impiego nella alimentazione umana, nella cosmesi, nella agricoltura e nella zootecnia (antiparassitario e antibiotico naturale). Noi stessi siamo utilizzatori di siero (purché assolutamente organico) per alcuni nostri prodotti cosmetici. Il siero stesso può divenire quindi una ulteriore fonte di profitto.
4. Innesto per scotta: aggiungendo al siero una piccola quantità di prodotto "Caseum - D" si ottiene una ricotta che, a seconda delle diverse applicazioni, risulta particolarmente povera di siero e quindi idonea per l'impiego in ambito dolciario e culinario.

Nelle tabelle A e B sono descritti i protocolli d'impiego del CASEUM - D e prodotti complementari per la produzione e la maturazione dei formaggi e l'ulteriore trattamento del siero:

Sanificazione ambientale

La sanificazione degli ambienti dell'industria lattiero-casearia (soprattutto per i formaggi freschi, Yogurt e Kefir) è particolarmente critica. Cantina, celle frigo, griglie, presentano il problema delle contaminazioni micotiche e microbiche, e quindi della necessità di protezione da muffe, da insetti e parassiti.

L'utilizzo di sostanze chimiche, spesso tossiche, vanifica l'obiettivo di raggiungere un livello biologico e naturale al 100%; che costituisce un enorme valore aggiunto per il prodotto. Le sostanze

normalmente utilizzate, pur regolamentari, sono anche dannose a lungo termine per gli operatori. Abbiamo perciò creato una linea di prodotti per la sanificazione ambientale naturale, inclusa la protezione dagli insetti. Anche questi prodotti sono realizzati con mix di erbe officinali, senza alcun additivo chimico.

L'uso di questi prodotti (anziché quelli convenzionali dell'industria) è altamente consigliato in tutti i casi, ma diviene indispensabile qualora si voglia adottare il CASEUM-D e prodotti complementari per rendere biologico al 100% l'intero ciclo produttivo. La prima fase della vostra nuova modalità naturale di produzione a ciclo completo, sarà perciò una profonda decontaminazione e pulizia degli ambienti dalle sostanze chimiche precedentemente usate, per avviare una periodica sanificazione altrettanto naturale, e di pari se non superiore efficacia.

Nelle seguenti tabelle A – B – C sono sommariamente descritti i protocolli d'impiego per la produzione e la maturazione dei formaggi e l'ulteriore trattamento del siero.

Tabella A: Prodotti - Trattamento
Tipologia
Siero di derivazione (scotta)
Siero per innesto
Nome prodotto
Caseum - DC
Caseum - D/F
Descrizione prodotto
Prodotto a base di erbe officinali ottenuto mediante l'esclusivo sistema PBS. La matrice integrale viene filtrata con un idoneo e diverso bilanciamento dei componenti. Modalità applicative 10 - 14 gr per 100 lt. di latte nb: per 1200 lt. di latte sono sufficienti 70 / 80 gr di matrice densa. Le proprietà biologiche di auto-rigenerazione del nostro prodotto consentono l'utilizzo di una minore quantità per grandi volumi di latte da trattare. 50 - 70 ml per 100 lt. di latte nb: per 1200 lt. di latte sono sufficienti 320 / 340 ml di matrice in soluzione. Le proprietà biologiche di auto-rigenerazione del nostro prodotto consentono l'utilizzo di una minore quantità per grandi volumi di latte da trattare. Tempi di applicazione Subito dopo la rottura della cagliata. In aggiunta al caglio. Costi 800 €/kg + iva (salvo formulazioni o necessità specifiche) 870 €/kg + iva (salvo formulazioni o necessità specifiche) Risultati Ottima coagulazione nei tempi e nella compattezza. Con l'impiego di questo prodotto il formaggio rimane fresco da 90 a 180 giorni come se fosse un primo sale.

Si osserva che il particolato vegetale residuo scompare completamente nella pasta del formaggio, senza alcuna variazione di compattezza, colore o sapore. Questa versione del prodotto rende il formaggio più morbido nella sua maturazione. Questa versione del prodotto rende il formaggio più morbido nella sua maturazione.

* si tratta di due esemplificazioni di adattamento del nostro prodotto alle esigenze più comuni. Varianti diverse possono essere realizzate su richiesta.

Tabella B: Trattamento del siero di derivazione (scotta) Tipologia Siero di derivazione (scotta) Siero per innesto Scotta conservata e filtrata (*) Nome prodotto Nessuno nb: s'intende che nessun trattamento è necessario se il siero deriva da un processo di produzione basato sul nostro prodotto di base Caseum - D le cui qualità biologiche permangono anche nel siero di derivazione. Caseum - DConserum - SDescrizione prodotto Nessuno (vedi sopra)

Vedi tabella A Prodotto a base di erbe officinali ottenuto mediante l' esclusivo sistema pbs con ingredienti e procedimento specifico per la stabilizzazione del Ph. Modalità applicative Nessuno (vedi sopra) 5 - 7 gr. per 1000 lt circa 100 ml x 1000 lt. circa Tempi d'applicazione Nessuno (vedi sopra) A 73 ° si aggiunge l' ; innesto attendendo la fuoriuscita dei fiocchi Da aggiungere alla scotta appena pronta e filtrata Costi Nessuno (vedi sopra) Nessuno 150 & euro;/lt + iva Risultati Il siero può essere impiegato per uso irriguo (arricchimento del terreno secondo i principi biodinamici, eliminazione di fattori tossici) e per arricchire i mangimi animali tradizionali. Il siero (come è stato confermato anche da analisi a livello universitario) possiede notevoli caratteristiche antiparassitarie per gli animali di allevamento, e proprietà antibatteriche che, con il mantenimento e l'esaltazione delle sue caratteristiche organolettiche realizzate con il nostro prodotto, ne consentono un utile e redditizio impiego in campo alimentare e cosmetico. Con l'aggiunta di una piccola quantità di Caseum D (sono sufficienti 5 - 7 grammi per ogni 1000 lt. di siero) si ottiene una ottima ricotta sia nella consistenza che nella capacità di conservazione. A seconda delle diverse applicazioni di innesto la ricotta ottenuta risulta essere idonea per l'impiego in ambito dolciario, culinario, etc. La scotta può subire un processo di mantenimento da ph 6 a

6.30 per un tempo che va dalle 10 alle 36 ore o più.(*) la nostra azienda può fornire anche delle formulazioni per abbattere la carica tossica della scotta derivante da lavorazione convenzionale ai fini dello smaltimento secondo le vigenti disposizioni di legge.

Tabella C: Prodotti per la sanificazione ambientale

Tipologia	Sanificante	ecologico naturale	Antiparassitario
(interno-esterno)	Anti-insetti	Nome prodotto	Sanek
		Normek	Insek
		Descrizione	prodottol sanificante ecologico naturale
	Sanek	e’	un antibatterico e antimuffa completamente naturale che consente l’eliminazione della carica batterica per assicurare la completa e perfetta maturazione dei formaggi. e’ eccellente anche come antimuffa nelle celle frigorifere e può essere usato come antifungino in salamoia in apposite vasche di lavaggio sia per le griglie di sostegno dei formaggi che per i formaggi stessi.
			L’antiparassitario ecologico naturale si realizza aggiungendo alla scotta destinata a consumo animale il nostro prodotto naturale Normek che ne assicura il mantenimento delle caratteristiche necessarie, incluso l’idoneo ph. Il repellente naturale anti-insetti Insek preserva l’ambiente di lavoro e di conservazione e stagionatura dagli insetti che comunemente vi vengono attratti.
			il prodotto è costituito da erbe officinali scelte e trattate in modo da generare l’effetto repellente. questo prodotto si differenzia dagli altri per l’assoluta assenza di tossicità e per la sua formulazione specifica per l’industria lattiero casearia. Modalità applicative 5 ml in 40 lt di acqua.
			si applica sulle attrezzature dopo la salamoia o subito dopo la lavorazione. Da aggiungere alla scotta sino al raggiungimento del ph 6 (12 m – 16 ml per 1000 lt. di scotta circa)

diluizione: 25 ml in 1 lt. di acqua.diluizione: 25 ml in 1 lt. di acqua.

Il prodotto va vaporizzato sulle finestre, porte passaggi d'’aerazione, e dovunque possano entrare insetti.Tempi d'applicazioneNessuno (vedi sopra)A 73 c° si aggiunge l'’innesto attendendo la fuoriuscita dei fiocchiDa aggiungere alla scotta appena pronta e filtrataCosti€ 193 lt. +iva€ 174 lt. +iva€ 150 a lt.
+ivaRisultatiAssenza di formazioni fungine, muffe e spore.Prevenzione e remissione delle problematiche parassitarie e micotiche sia gastrointestinali sia esterne sia tramite azione diretta sia tramite il rafforzamento delle difese immunitarie.assenza d'’Insetti tipicamente presenti in questo tipo d'ambienti (mosche, formiche, moscerini, blatte, etc.)

Acquista le nostre formule.