

PROTEGGERE LA QUALITÀ *dal 1964*



APPLICAZIONI

Il trattamento può avvenire per immersione, per sprayzzazione o per spalmatura; può essere effettuato manualmente o avvalendosi di apposite macchine. A seconda del tipo di trattamento viene formulato il prodotto idoneo.

CONSERVAZIONE

CIP VAM si conserva accuratamente chiuso, in luogo fresco, al riparo della luce e da fonti di calore, preferibilmente a temperatura compresa fra i +5°C e i +20°C.

CIP VAM è stabile per sei mesi dalla data di produzione, se sigillato e immagazzinato in condizioni idonee.

È un'emulsione acquosa polimerica di esteri acetici degli acidi grassi alimentari.

È un prodotto antimuffa, normalmente formulato senza l'aggiunta di additivi conservanti per il trattamento in superficie di formaggi e salumi.

Il rivestimento protettivo funge da barriera agli agenti esterni contaminanti, oltre a rallentare la perdita di umidità e di conseguenza il calo peso del formaggio.

CIP VAM conferisce anche un colore paglierino omogeneo alla crosta o superficie, migliorando la presentazione del formaggio/salume lasciando un aspetto naturale.

Sono disponibili due versioni di CIP VAM per crosta edibile e per crosta non edibile.



CONFEZIONI

Fusti da 25 Kg – 50 Kg