

CERE MICROCRISTALLINE E PARAFFINE

Sono rivestimenti protettivi che possono essere applicati sui formaggi tal quali o già trattati con Microcovering o Parafluid. Dall'impiego di tali rivestimenti residua un film trasparente, non traspirante, che oltre a conferire al formaggio un aspetto setoso, svolge l'importante funzione di bloccare la traspirazione e di conseguenza il calo peso, allo stadio ritenuto ottimale. Le cere o paraffine possono essere gialline naturali trasparenti o colorate.

APPLICAZIONE: Il trattamento con la cera avviene, previa fusione per immersione ad una temperatura compresa tra 80° C e 120° C
L'immersione deve protrarsi per almeno 5 secondi.

CONSERVAZIONE: Stoccare le confezioni di cera e paraffina in luogo fresco, al riparo da fonti di calore.

CONFEZIONI: Cartoni da Kg 25 e da 1000 kg su bancale



CIP srl - Via S. Bernardo, 25 - 26100 CREMONA
Tel: (0372) 454183 - 454247 - Fax 0372 454230
Email: cip@cip-antimuffe.it Web: www.cip-antimuffe.it