

BRANZA PROASPATA DE VACA

Produsul BRANZA PROASPATA DE VACA este fabricat din lapte pasteurizat cu adaus de cheag sau pepsina si maia de culturi selectionate.

In cadrul S.C. ARTEGO S.A. se realizeaza urmatoarele tipuri de branza proaspata de vaca:

- **Branza proaspata de vaca semigrasa cu min.20% grasime** raportata la substanta uscata, ambalata in cutii din plastic de 17 kg. ;
- **Branza proaspata de vaca slaba cu max.20% grasime** raportata la substanta uscata, ambalata in pahare de polipropilena de 500 g., pungi vid de 1 kg. sau cutii din plastic de 17 kg. ;

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

- ASPECT : pasta omogena, curata, fara scurgere de zer ;
- CONSISTENTA : pasta fina , cremoasa, nesfaramicioasa ;
- CULOARE : alba, pana la alb-galbuie, uniforma ;
- GUST SI MIROS : placut, caracteristic de fermentatie lactica, fara miros si gust strain.

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

- GRASIME : specifica sortimentului ;
- ACIDITATE, grade Thörner, max. : 210 ;
- SUBST. PROTEICE, %, min. : 15,5 ;
- APA, % max.: 80.