



Preparados de queso y especialidades re combinadas

Productos complejos con alta rentabilidad
fabricados fácilmente con sistemas de
estabilizantes y texturizantes de Hydrosol



Serie de productos Stabisol para preparados de queso y especialidades recombinadas

Queso y productos recombinados – ¿en qué se diferencian?

El queso es un producto con una larga tradición que se fabrica según normas estrictas. La denominación queso está reservada a productos fabricados siguiendo métodos tradicionales con determinados ingredientes.

Los productos que contienen una determinada proporción de queso se denominan preparados de queso. Los productos que tienen características similares como, por ejemplo, comportamiento de fusión y consistencia, pero que se fabrican con nuevas tecnologías, no pueden denominarse queso.

Estas imitaciones pueden fabricarse como alternativas al queso. En los países con poca producción de leche fresca, los sustitutos con sistemas de estabilizantes de Hydrosol ofrecen la posibilidad de fabricar productos sabrosos y económicos sin tener que utilizar leche o queso frescos.

Las empresas productoras de delicatessen pueden ocupar sus máquinas con la fabricación adicional de preparados de queso o alternativas. La producción por cuenta propia es también más económica que comprar estos productos.

Producir fácil y económicamente preparados de queso y productos recombinados sabrosos

Los consumidores aprecian las ideas y consumen con agrado productos innovadores de preparados de queso. Los sistemas de estabilizantes de Hydrosol ofrecen a las industrias lácteas, empresas de delicatessen, fabricantes de snacks y fábricas de queso fundido diversas posibilidades para fabricar atractivos preparados de queso. La producción por lotes es fácil y sin complicaciones. Ya no es necesaria una caldera de proceso de doble pared y una instalación de llenado.

Además, los preparados de queso ofrecen atractivos potenciales de ahorro. Normalmente, su fabricación es más económica que la del queso auténtico, principalmente porque en parte también puede utilizarse grasa vegetal. Pero especialmente en países con una baja producción de leche fresca, la fabricación de "alternativas en polvo al queso" ofrecen interesantes potenciales de ventas.



Productos de conveniencia variados y sabrosos con sistemas de estabilizantes de Hydrosol

	Aplicación	Serie Hydrosol	Ventajas de producto
	Queso procesado o especialidades re combinadas por ejemplo, como topping para pizza	Stabisol PCFL Stabisol PCLP	<ul style="list-style-type: none"> • Queso en bloques • Buen comportamiento de rallado • Buen estiramiento, buena fusión • Forma largos hilos • Posibilidad de regular sabores y colores individuales
	Queso y especialidades re combinadas para relleno de embutidos	Stabisol PCMS	<ul style="list-style-type: none"> • Queso en bloques • Buen comportamiento de rallado – buenas características de procesamiento • Buena fusión
	Queso o especialidades re combinadas untables	Stabisol PCTR Stabisol PCSP	<ul style="list-style-type: none"> • Suave y brillante • Económico • Rellenable en envases de plástico o lámina de aluminio • Gratinable
	Queso fresco re combinado	Stabisol JGMF 2	<ul style="list-style-type: none"> • Estructura típica de queso fresco • Sin gelatina • Fabricación con tecnología de yogur
	Dips de queso o salsas dip	Stabisol MS CCD	<ul style="list-style-type: none"> • Suave y brillante • Estable a la esterilización • Múltiples recetas posibles • Consistencia clásica para dipear
	Snacks con relleno de queso o rellenos alternativos re combinados	Stabisol ZM	<ul style="list-style-type: none"> • Buena moldeabilidad • Estable para freír y hornear • Estable a la congelación
	Queso blanco y especialidades re combinadas por ejemplo, para ensaladas	Stabisol FET	<ul style="list-style-type: none"> • Cortable • Buenos resultados con grasa vegetal • Económico: resistente al corte y cremoso también con pocas proteínas • Fácil fabricación en dispositivo universal con alta tensión cortante
	Ricotta y especialidades re combinadas por ejemplo, para untables, postres y rellenos	Stabiprot RCB	<ul style="list-style-type: none"> • Fabricación variable • Económico

***Solo cinco simples pasos.
Así de fácil es el proceso
de fabricación***

Dispersar Stabisol
y los ingredientes
secos en agua

Añadir grasa
vegetal y/o queso

Mezclar
y calentar

Llenar en caliente

Almacenar
a 4-8 °C



Desarrollamos innovaciones a la medida en nuestro centro de tecnología

Nuestro equipo de científicos y técnicos de aplicación trabaja en el centro técnico de Hydrosol para desarrollar sistemas funcionales para nuestros clientes a partir de centenares de componentes individuales. Estas mezclas satisfacen selectivamente y a la medida los requisitos respectivos en cuanto a calidad del producto, rentabilidad y dirección del proceso.

Qué puede esperar de nosotros:

- Desarrollo de soluciones de estabilizantes a la medida
- Formulación de nuevas recetas o mejoras de las existentes
- Optimización de procesos
- Versátil centro técnico de aplicación con múltiples equipos de ensayos
- Acompañamiento en los ensayos de producción
- Enseñanza, formación, seminarios
- Colaboración en nuevos conceptos de comercialización
- Asesoramiento in situ

Equipamiento del centro técnico de Hydrosol

- Máquinas mezcladoras y emulsificantes para preparados de queso, mayonesas y salsas
- Autoclaves para platos preparados esterilizados
- Intercambiador de calor tubular UHT
- Instalación UHT para alimentos muy viscosos como queso fundido
- Máquina batidora
- Diferentes máquinas emulsificantes con calentamiento directo e indirecto para queso fresco
- Homogeneizadores de alta presión



Nuestras instalaciones de producción en Alemania satisfacen las máximas exigencias de seguridad de producto y flexibilidad. "Fabricado por Hydrosol" significa: máxima fidelidad a la receta, la mejor seguridad de proceso y un procesamiento cuidando el producto.

Desde un único ingrediente con un único efecto ...



... hasta el sistema de estabilizantes Hydrosol multiefecto.

Nuestros especialistas transmiten los resultados de los ensayos in situ a las grandes instalaciones técnicas de nuestros clientes.

Investigación interdisciplinaria y técnica de aplicación

Hydrosol colabora, en intenso intercambio de conocimientos, con los diez laboratorios especializados del centro de tecnología con sus empresas asociadas. De este modo se aprovechan las sinergias y, a menudo, se encuentran soluciones interdisciplinarias a los desafíos extraordinarios.

Nuestras normas y certificaciones

- FSSC 22000
- Gestión de alérgenos
- Gestión kosher y halal
- Sello Bio





¿Qué podemos hacer por Ud.?

Nuestro equipo de desarrollo de Hydrosol

Hydrosol, "The Stabiliser People" es su socio competente para soluciones individuales de estabilización de alimentos, más allá de la fabricación de preparados de queso. Nuestros sistemas funcionales a la medida para productos lácteos, helado y postres, delicatessen y platos preparados, así como productos cárnicos, de pescado y embutidos logran unos resultados óptimos respecto a la calidad del producto, la rentabilidad y la dirección del proceso. Hydrosol forma parte desde 1995 del Stern-Wywiol Gruppe, un consorcio independiente, dirigido

por su propietario, con unas ventas anuales de 444 millones de euros. Además de la experiencia propia de investigación y desarrollo, acumulada durante más de 20 años, Hydrosol posee también acceso a una investigación y desarrollo completos a través de sus diez empresas asociadas. Las once empresas especializadas suministran a clientes en más de 100 países. Para ello cuentan con el apoyo de 16 sucursales en el extranjero, algunas de las cuales tienen también capacidades de investigación y producción propias.

China

Stern Ingredients (Suzhou) Co., Ltd.
Block 9, Unit 1, Ascendas Linhu Industrial Square, 1508 Linhu Avenue, Fenu Economic Development Zone, 215211 Wujiang, R.P. de Chine
Tel. : +86 / 512 6326 9822
Fax : +86 / 512 6326 9811
info@sterningredients.com.cn
www.sterningredients.com.cn

EE.UU.

SternMaid America LLC
3565 Butterfield Road, Unit 111 Aurora, IL 60502, EE.UU.
Tel. : +1 / (630) 270-1100
Fax : +1 (630) 270-1108
contact@sternmaid-america.com
www.sternmaid-america.com

Francia

Ingredience
Tour Albert 1^{er}
65 Avenue de Colmar
92500 Rueil Malmaison, Francia
Tel. : +33 / 178 15 2721
info@ingredience-food.com
www.ingredience-food.com

India

Stern Ingredients India Private Limited
211 Nimbus Centre, Off Link Road Andheri West
Mumbai 400053, India
Tel. : +91 - 22 - 4027 5555
Fax : +91 - 22 - 2632 5871
info@sterningredients.in
www.sterningredients.in

México

Stern Ingredients, S.A. de C.V.
Guillermo Barroso No. 14, Ind. Las Armas, Tlalnepantla, Edo. Méx., C.P. 54080, México
Tel. : +52 / (55) 5318 12 16
Fax : +52 / (55) 5394 76 03
info@sterningredients.com.mx
www.sterningredients.com.mx

Ucrania

Stern Ingredients Ukraine LLC
Kharkivske chaussee 201-203 post 3 / office 605
02121 Kiev, Ukraine
Tel. : +38 (044) 383 01 70
info@sterningredients.com.ua
www.sterningredients.com.ua

Rusia

KT "000 Stern Ingredients"
Sverdlovskaya naberezhnaya 38, liter "V" 195027 Saint-Petersbourg, Rusia
Tel. : +7 / (812) 319 36 58
Fax : +7 / (812) 319 36 59
info@sterningredients.ru
www.sterningredients.ru

Singapur

Stern Ingredients Asia-Pacific Pte Ltd
No. 1 International Business Park The Synergy # 09-04
Singapur 609 917
Tel. : +65 / 6569 2006
Fax : +65 / 6569 1156
info@sterningredients.com.sg
www.sterningredients.com.sg

Hydrosol GmbH & Co. KG
Kurt-Fischer-Straße 55
22926 Ahrensburg, Alemania
Teléfono: +49 / (0) 41 02 / 202-003
Fax: +49 / (0) 41 02 / 202-030
info@hydrosol.de
www.hydrosol.de

hydrosol
THE STABILISER PEOPLE


STERNWYWIOL
Gruppe