

Каталог

2012

Сыр сычужный

The logo for ENZYMAKS features a stylized green leaf-like shape above the word "ENZYMAKS" in a bold, italicized, sans-serif font. A thin green horizontal line is positioned below the text.

ENZYMAKS

▪ **О нас**

Иран промышленных ферментов компания (ИЕС) была основана в 1990 году с центральным офисом в Тегеране. Сосредоточение на исследование, разработку и применение связанных технических знаний, с целевым анализом на качестве продукции, изменяет компанию ИЕС одна из самых опытных производителей молочных ингредиентов. Завод этого компания снаряжается современными оборудованьями и передовой технологией и тоже соответствующими амбарами и эффективной сетью распространения. Наши продукты изготавливаются из высококачественных ингредиентов с европейским происхождением. В настоящее время продажа наших продуктов на внутреннем рынке очень процветающей. Также наши продукты во многие страны мира, в том числе Австралии, Новой Зеландии и европейских стран было выдано. Наша специализация является производением сыра сычужного по формам таблетки и порошка сыра сычужного бренда ENZYMAKS с бытовым и промышленным назначением для производства сыра. Эти продукты подходят для производства сыра в доме, ферме и фабрик.



▪ **Продукты:**

Сыр сычужный ENZYMAKS по форме таблетки и порошка- микробный коагулянт для производства сыра

▪ **Объяснения:**

ENZYMAKS является молоко свертыванием ферментом (сыр сычужный) для производства сыра , который предоставляется из гриба *Mucor Miehei*.

ENZYMAKS подходит для приготовления различных сыров с хорошим вкусом и текстурой. Грибковые происхождения ENZYMAKS позволяет вегетарианцев использовать его с душевным спокойствием.

ENZYMAKS выпускается в двух различных типов таблетки и порошка(гранулы).



▪ **Сила/ упаковка:**

ENZYMAKS имеет следующие силы / упаковка форм :

- Порошок(гранулы) ENZYMAKS

-Порошок (гранулы) сыр сычужный ENZYMAKS 1G/25L : Это означает, что 1 гр. от этого сычужного может свертываться 25 литров молока.

-Порошок (гранулы) сыр сычужный ENZYMAKS1G/100L: Это означает, что 1 гр. от этого сычужного может свертываться 100 литров молока.

- Таблетка ENZYMAKS

-Сыр сычужный таблетки ENZYMAKS 1T/10L: Это означает, что 1 сыр сычужной таблетки коагулирует 10 литров молока. Этот сыр сычужный подходит для производства сыра в домашних условиях.

-Сыр сычужный таблетки ENZYMAKS 1T/50L: Это означает, что 1 сычужной таблетки коагулирует 50 литров молока. Этот сыр сычужный подходит для производства сыра в среднем масштабе на фермах и деревнях.

-Сыр сычужный таблетки ENZYMAKS 1T/100L: Это означает, что 1 сыр сычужной таблетки коагулирует 100 литров молока. Этот сыр сычужный фермент подходит для промышленного производства сыра.

- **Оптимальная температура применения:**

Оптимальная температура применения ENZYMAKS в оптимальной температуре производства сыра будет 35 градусов по Цельсию (95 градусов по Фаренгейту).

- **Инструкция по применения/ дозировка:**

Всегда растворяете необходимое количество сыра сычужного в холодной воде перед добавлением молока. В целях обеспечения равномерное распределение сыра сычужного в молоко, перемешайте молоко минимум 2 минуты.

- **Метод создания свежего сыра с сычужным сыром таблетки ENZYMAKS дома:**

Сначала нагреваете молоко(Около 35 градусов Цельсия = 95 градусов по Фаренгейту), потом растворите сыр сычужный таблетки в половине стакана холодной воды с небольшим количеством соли и добавьте раствор молока. Перемешайте 2 минуты. После 45 до 60 минут молоко свертывается, потом вырежьте его как большой торт в несколько ломтиков и подождите пока его воды отделяется и после 15 минут вылейте его в большую фильтр ткань, чтобы вода выходит. то, что осталось, является сыром. Затем подготовите немного соленой воды зависит от вашего желания. Положите сыр и соленая вода в холодильнике за 24 часа. После того, он может использоваться. Вы можете сделать ароматный сыр с целым рядом барбариса, овощи, тмина, орехи, какао, ванили или любой вкус вам нравится. Для этого в обезвоживания шаг, залейте каждого из указанных выше материалов в фильтре ткань с коагулированным молоком.

Важный намёк : если вы ошибочно съели эти таблетки только пейте много воды.

- **Хранение/ Срок годности:**

Держите этот продукт в его оригинальной упаковке в сухом и прохладном месте. Не кладите продукт на свете. Лучшее время для использования данного продукта при соответствующих условиях хранения составляет 36 месяцев с даты производства.

Код и упаковка продуктов на экспорт:

| Код продукта | Название продукта | <u>вид</u> сила | упаковка | фото продукта |
|--------------|--------------------|---|---------------------------------|---|
| A104 | ENZYMAKS 1g/25L | <u>Порошок (гранулы) сыр сычужный ENZYMAKS</u> 1 г на 25 литров молока | Металлические банки по 25 г. |  |

| | | | | |
|------|---------------------|---|--|---|
| A101 | | | Металлические банки по 100 г. |  |
| A107 | ENZYMAKS 1g/100L | <u>Порошок (гранулы) сыр сычужный ENZYMAKS</u> 1 г на100 литров молока | 1грамм пакетика |  |
| A105 | | | Металлические банки по 25 г. |  |
| A103 | | | Металлические банки по 100 г. |  |
| A109 | | | Пластиковые банки по 500 гр. |  |
| A108 | | | ENZYMAKS 1T/10L | <u>Сыр сычужный таблетки ENZYMAKS</u> 1 таблетка на 10 литров молока |
| A111 | ENZYMAKS 1T/50L | <u>Сыр сычужный таблетки ENZYMAKS</u> 1 таблетка на 50литров молока | 10 таблеток в листе 10 листов в коробке (= 100 таблеток) |  |
| A110 | ENZYMAKS 1T/100L | <u>Сыр сычужный таблетки ENZYMAKS</u> 1 таблетка на 100 литров молока | 10 таблеток в листе 10 листов в коробке (= 100 таблеток) |  |

■ **Контакт с нами:**

Название компании: Иран промышленных ферментов

Адрес: Иран - Тегеран - Мирдамад Гарби бульвар - улица Дафине - бляшка № 4 - квартира № 4

Тел +98 21 88784571

Факс :+98 21 8878464

Электронная почта:info@enzymaks.com

Веб-сайт: www.enzymaks.com



Контакт с нами:

Название компании: Иран промышленных ферментов

Адрес: Иран - Тегеран – Мирдамад Гарби бульвар - улица Дафине – бляшка № 4 – квартира № 4

Тел +98 21 88784571

Факс :+98 21 8878464

Электронная почта: info@enzymaks.com

Веб-сайт: www.enzymaks.com