

# Catálogo

2012

## Queso Cuajo

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

**ENZYMAKS**

▪ **SOBRE NOSOTROS:**

**EMPRESA DE ENZIMAS INDUSTRIALES DE IRAN (IIEC)**

Se estableció en 1990 teniendo su oficina central en Teherán. La alta concentración en las investigaciones, desarrollo y aplicación del conocimiento técnico además de hacer análisis objetivo de la calidad de los productos, la convirtieron la empresa IIEC como una de las mejores y la más experimentada entre los productores de los ingredientes lácteos. La fábrica de dicha empresa está bien equipada con las maquinas modernas aplicadas aprovechando la alta tecnología además de tener los almacenes apropiados y la red de distribución efectiva. Nuestros productos se producen de la materia prima europea de alta calidad.



Por ahora la venta de nuestros productos en los mercados interiores ha prosperado mucho. Así también se exportan nuestros productos a algunos países como Australia, Nueva Zelanda y a algunos países europeos. Nuestra profesión es la producción de queso de cuajo en forma de pastilla y polvo con el nombre industrial llamado ENZYMAKS, conviene mencionar que este producto tendrá la aplicación industrial y domestica. Este producto es conveniente para producir el queso tanto en la casa, como en las fábricas y en las granjas.

▪ **PRODUCTOS:**

Queso de cuajo ENZYMAKS en forma de pastilla y polvo- coagulante microbiano para produje el queso

▪ **DESCRIPCION:**

ENZYMAKS es una enzima de coagulación de leche (cuajo) con el objetivo de producir el queso, cual tiene el origen fungoso. ENZYMAKS es conveniente para producir un queso con buen sabor y textura. El origen fungoso de ENZYMAKS, les deja a los vegetarianos usar este producto tranquilamente. ENZYMAKS está disponible en dos formas de pastilla y polvo.



▪ **FUERZA/EMBALAJE:**

ENZYMAKS contiene diferentes fuerzas y formas de embalaje como siguiente:

• **POLVO (GRANULO) ENZYMAKS**

- polvo (granulo) queso de cuajo ENZYMAKS 1G/25L: eso significa que una cantidad de un (1) gramo de este cuajo puede coagular 25 litros de leche.

- polvo (granulo) queso de cuajo ENZYMAKS 1G/100L: eso significa que una cantidad de un (1) gramo de este cuajo puede coagular 100 litros de leche.

• **PASTILLA ENZYMAKS**

- Pastilla de cuajo ENZYMAKS 1T/10L: eso significa que una pastilla de este cuajo puede coagular 10 litros de leche. Es conveniente para el uso domestico.
- Pastilla de cuajo ENZYMAKS 1T/50L: eso significa que una pastilla de este cuajo puede coagular 50 litros de leche. Es conveniente para el uso en granjas y pueblo en la escala mediana.
- Pastilla de cuajo ENZYMAKS 1T/100L: eso significa que una pastilla de este cuajo puede coagular 100 litros de leche. Es conveniente para el uso en la escala industrial.

▪ **TEMPERATURA ÓPTIMA DE PRODUCCION DE QUESO:**

La temperatura óptima y normal de hacer el queso es 35° C (95 ° F).

▪ **GUIA DEL USO-CANTIDAD DEL USO:**

Hay que disolver el cuajo en el agua frio siempre antes de añadirlo en la leche. Para estar seguro de distribución homogénea de cuajo en la leche, hay que batirlo en 2 minutos.

▪ **EL METODO DE HACER EL QUESO EN LA CASA ATRAVES DE CUAJO:**



Como primer paso hay que calentar la leche (casi 35° C =95° F) y luego hay que disolver la pastilla de cuajo en ½ taza de agua frio con un poco de sal, luego lo añadimos a la leche. Lo debatimos por 2 minutos. Después de pasar 45 o 60 minutos la leche se va a coagular. Lo cortamos el queso solido como una tarta y esperamos hasta salir toda el agua. Después de 15 minutos lo echamos en un filtro de tela para salir el exceso de agua, y lo que nos queda es el queso producido. Lo dejamos en el agua salada para 24 horas en la nevera. Se puede hacer el queso con diferentes sabores como bérbero, vegetales, nuez, vainilla y...






Nota: en el caso de tomar la pastilla erróneamente, solo hay que tomar mucha agua.

▪ **MANTENIMIENTO Y EXPIRACION:**

Mantengan el producto en lugar seco y fresco. Eviten de exponerse a la luz. El consumo adecuado será en 36 meses de la producción.

**Código y la forma de embalaje de los productos para exportaciones**

codigo	Nombre de producto	La forma y la cantidad	embalaje	foto
A104	ENZYMAKS 1g/25L	Polvo (granulo) cuajo ENZYMAKS 1 gramo para 25 L de leche	Lata de 25 gramo	
A101			Lata de 100 gramo	

A107			Bolsita de 1 gramo	
A105	ENZYMAKS 1g/100L	Polvo(granulo) cuajo ENZYMAKS 1 gramo para 100 L de leche	Lata de 25 gramo	
A103			Lata de 100 gramo	
A109			Lata plastica de 25 gramo	
A108			ENZYMAKS 1T/10L	Pastille de cuajo ENZYMAKS Una pastilla para 10L de leche
A111	ENZYMAKS 1T/50L	Pastille de cuajo ENZYMAKS Una pastilla para 50L de leche	10 pastillas en una hoja 10 hojas en una caja (=100 pastillas)	
A110	ENZYMAKS 1T/100L	Pastille de cuajo ENZYMAKS Una pastilla para 100L de leche	10 pastillas en una hoja 10 hojas en una caja (=100 pastillas)	

■ **Contacto con nosotros:**

Nombre de la empresa: Enzimas Industriales de Irán

Dirección: Iran-Tehran- Mirdamad Gharbi Blv.- Dafine Cl.- No.4- unidad 4

Tel.: +98 21 88784571

Fax: +98 21 8878464

Correo electrónico: info@enzymaks.com

Sitio de web: www.enzymaks.com



Contacto con nosotros:

Nombre de la empresa: Enzimas Industriales de Irán

Dirección: Iran-Tehran- Mirdamad Gharbi Blv.- Dafine Cl.- No.4- unidad 4

Tel.: +98 21 88784571

Fax:+98 21 8878464

Correo electrónico: [info@enzymaks.com](mailto:info@enzymaks.com)

Sitio de web: [www.enzymaks.com](http://www.enzymaks.com)