



Hacer queso

Cloruro cálcico




Cloruro cálcico

Referencia 213

Condición: Nuevo producto

El **cloruro cálcico** o **cloruro de calcio** es un compuesto químico, inorgánico, mineral utilizado para complementar la leche pasteurizada en el proceso de fabricación del queso. El cloruro es uno de los elementos de la leche que se pierde en el proceso de pasteurización y es por este motivo por el que **se le añade a la leche antes de cuajarla**. Es un compuesto que también está de moda en la cocina moderna y las esferificaciones. **Puede comprar este cloruro en botes de 100 grs.**

 Consiga puntos recompensa añadiendo más productos a su compra. Cada 10 euros 1 punto



FICHA TÉCNICA

Peso

100 grs

MÁS

Cloruro cálcico para queso

El complemento indispensable para aportar al queso las propiedades que pierde durante su pasteurización.

Ahora puede comprarlo en Al Queso, su tienda online de quesos artesanos y productos gourmet.

REVIEWS

Sea el primero en escribir un comentario!

ARTICULOS DEL BLOG EN RELACIÓN



¿Cómo hacer queso en casa?

Store Information

 Al Queso, Spain

 Call us now: +34 91 416 52 74

 Email: clientes@alqueso.es