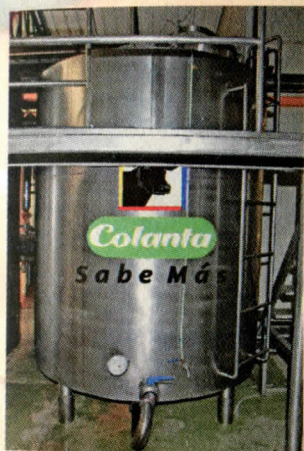


# Crema Agria COLANTA

MFN LB716

El proceso inicia desde el recibo de leche donde se le realiza al líquido el proceso de estandarización, es decir, retirarle el exceso de crema a la leche.

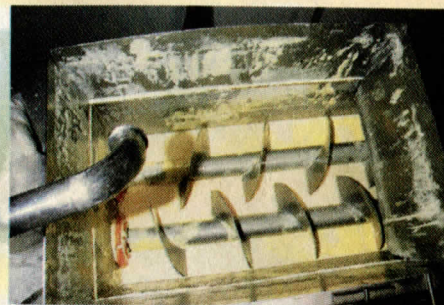


- 1 Esta crema es almacenada en tanques especiales con sistema de agitación y refrigeración.



- 2 La crema es pasteurizada, homogenizada y llevada a los tanques de maduración donde se le adiciona el fermento o cultivo mesófilo con cepas específicas, las cuales le dan el aroma, olor y sabor característico.

- 3 El proceso de maduración dura aproximadamente 12 -14 horas. Durante este tiempo los fermentos producen ácido láctico, generando que la crema tenga un descenso en el ph.



- 4 Luego de terminada la maduración cuando ha alcanzado el ph, ésta se enfría de 30 a 10 ° c con el objetivo de parar el fermento y no continúe generando ácido láctico. Se lleva a mezcla donde se le adiciona estabilizantes, sal y preservativos.

- 5 Nuevamente es pasterizada a 75 °c por 5 minutos y homogenizada e inmediatamente es empacada en caliente en presentaciones de 4kg a granel, 380 y 200 gr.



- 6 Ya empacado se deja al ambiente para que baje la temperatura, a 18 -20°C y luego se lleva a cava de refrigeración.

- 7 Luego de ser liberado por el laboratorio físico químico y microbiológico es despachado a las diferentes comercializadoras y puntos de venta COLANTA.

