LACTEOS Ramolac

DIAGRAMA DE ELABORACIÓN

Production flow chart

QUESO TYBO

Recepción y Almacenamiento de la leche

↓

Pasteurización

↓

Agregado de fermentos

↓

Agregado de aditivos

↓

Agregado de coagulante

↓

Coagulación

↓

Corte

↓

Lavado y semi-cocción de la masa

↓

Secado

↓

Moldeo

↓

Acidificación biológica

↓

Salado

↓

Oreado

↓

Maduración

↓

Envasado