

Caseificio Pienine in Lithuania EU- Formaggi Freschi



Il nostro collega Linas davanti all'ufficio



A sinistra il production manager, a destra il proprietario



In questo caseificio si producono 3.500 kg al giorno di formaggi freschi. Il latte che entra è controllato e se la conta delle cellule supera 400.000, è respinto.

Fatto con un'antica ricetta lituana, si producono 3 tipi di formaggio con spezie diverse.

Si usa ANK per la disinfezione di tutte le apparecchiature, le pezze e i contenitori.

I parametri dell'Anolyte Neutro sono FAC 300ppm e redox 500-550 mV. In precedenza usavano anche vapore ed ora hanno buoni risparmi su energia e di disinfettanti. Controllati dalle Autorità, non hanno avuto riscontri negativi negli ultimi 3 anni.

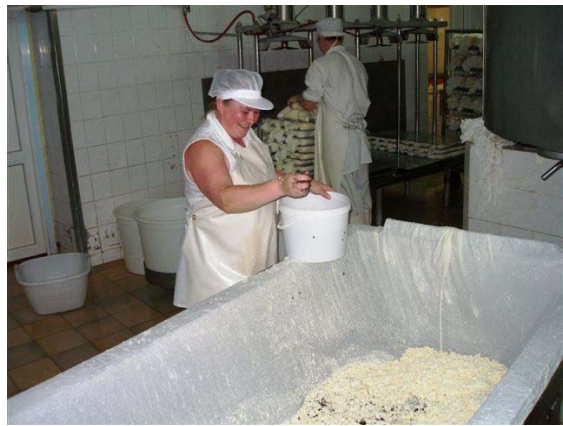


EL 900 con uscita di Catholyte.

Il Catholyte è anche miscelato 1:1 con il detergente, con un risparmio del 50% di detergente.



Il casaro esegue il controllo dopo il primo trattamento, a destra la prima unità di trattamento



Porzionamento e speziatura del formaggio



Confezionamento e sagomatura



Pressa e confezionamento sotto vuoto



Deposito e area di pulizia delle pezze



Area di produzione e uffici

Un vivo ringraziamento al personale del caseificio per il caldo benvenuto e le utili informazioni forniteci.