

Aplicações:

■ preparação de purés industriais: esta preparação pode ser feita a quente ou a frio

■ fabrico de gnocchis frescos, pasteurizados ou congelados

■ fabrico de guarnições de batata

■ como espessante no fabrico de sopas UHT ou desidratadas

■ como estabilizador de humidade em produtos de padaria

■ no fabrico de aperitivos (batatas fritas e biscoitos aperitivos) ou como ingrediente em confeitaria



www.lutosa.com


S.A. VAN DEN BROEKE - LUTOSA N.V.
Zone Industrielle du Vieux Pont 5
B-7900 Leuze-en-Hainaut
Tel.: +32 (0) 69 66 82 11
Fax: +32 (0) 69 66 82 00
e-mail: contact@lutosa.com
www.lutosa.com

LUTOSA FRANCE SARL
C/O Van den Broeke - Lutosa
Z.I. du Vieux Pont 5
7900 Leuze-en-Hainaut (BELGIQUE)
Tel.: +32 (0) 69 66 82 11
Fax: +32 (0) 69 66 82 00
e-mail: france@lutosa.com

LUTOSA UK Ltd
PO BOX 83
St Ives PE27 5GW
(ENGLAND)
Tel: +44 1480 465656
Fax: +44 1480 468686
e-mail: VDBUK@lutosa.com

LUTOSA ESPAÑA SA
C/ Diego Ayllon, 8 - 3B
28043 Madrid
(ESPAÑA)
Tel: +34 91 300 46 60
Fax: +34 91 759 83 15
e-mail: espana@lutosa.com

LUTOSA PORTUGAL
2670 Frielas-Loures
(PORTUGAL)
Tel: +35 1 21989 23 29/30
Fax: +35 1 21989 04 56
e-mail: quinta.friolda@oninet.pt

LUTOSA GERMANY
Dorfplatz, 20,
50129 Bergheim
(DEUTSCHLAND)
Tel: +49 2183 8059 00
Fax: +49 2183 8059 15
e-mail: lutosa_germany@gmx.de

LUTOSA AMERICA LATINA Ltda
Av. das Americas, 500
bl. - 4 Cob 317
Rio de Janeiro / RJ (BRASIL)
Tel: +55 21 2491 2892
Fax: +55 21 2491 8730
e-mail: lutosa@olimpico.com.br

LUTOSA CHINA
Jiaxing Mansion 910
Dongfang Road, 877
Pudong new district
Shanghai 200122 P.R. (China)
Tel: +86 21 58300066
Fax: +86 21 58300055
e-mail: china@lutosa.com

LUTOSA USA
8430 SW Seminole Trail
Tualatin, 97062 - Oregon
(USA)
Tel: +1 866 588 6721
Fax: +1 503 692 5255
e-mail: usa@lutosa.com

FLOCOS DE
BATATA
*de primeira
qualidade*



PARA INDUSTRIAIS, PROFISSIONAIS DA RESTAURAÇÃO E GRANDE DISTRIBUIÇÃO

Os maiores trunfos dos flocos Lutosa:

- ✓ Sistema de produção de vanguarda
- ✓ Experiência e serviço ímpares
- ✓ Utilização de batatas seleccionadas
- ✓ Adaptação das receitas e processos de fabrico em função da utilização final
- ✓ Grande variedade de embalagens
- ✓ Qualidade do produto final



Van den Broeke - Lutosa : Especialista em flocos

Para a Van den Broeke - Lutosa, líder da indústria de transformação da batata, o fabrico de flocos constitui uma indústria a tempo inteiro, juntamente com o fabrico de batatas fritas frescas e de especialidades congeladas. Com uma capacidade de produção de 3 toneladas por hora, a Van den Broeke - Lutosa está posicionada como um dos mais importantes fornecedores de flocos de batata.

Um saber-fazer que alia tecnologia e intervenção humana

1 Triagem da matéria-prima, descasque e lavagem

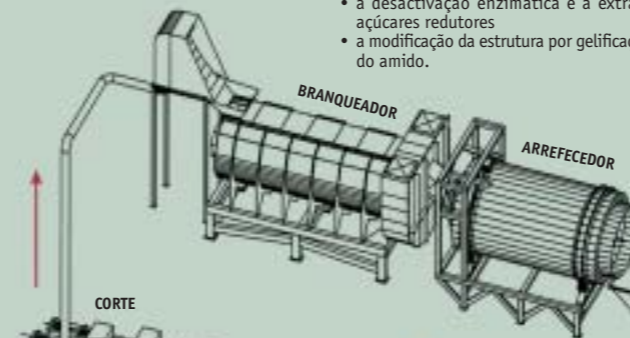
À sua chegada, as batatas Bintje são submetidas a um controlo rigoroso ao nível da sua matéria seca e dos açúcares reductores. A seguir, estas são lavadas em água abundante, despedradas e descascadas a vapor. A triagem manual que se segue é muito importante para eliminar qualquer risco de presença de corpos estranhos ou de batatas deterioradas.



2 Branqueamento

O branqueamento das batatas cortadas é efectuado através de um banho de água quente com injeção de vapor. Este visa:

- a desactivação enzimática e a extracção dos açúcares reductores
- a modificação da estrutura por gelificação parcial do amido.



3 Arrefecimento

O arrefecimento é efectuado através de um banho de água fria e tem por objectivo a retrogradação do amido, com vista a melhorar a estrutura.



4 Cozedura

Depois das fases de branqueamento e de arrefecimento, as batatas cortadas são transportadas hidráulicamente e cozidas a vapor, antes de passar por uma prensa de puré. Nesta altura, são incorporados os aditivos destinados a melhorar a cor, a estabilidade e a conservação.



5 Desidratação

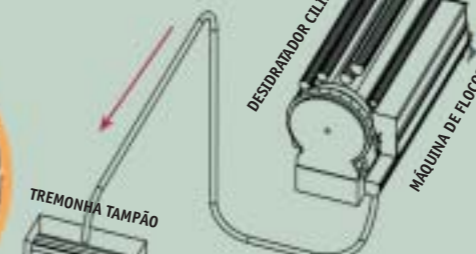
O puré obtido é distribuído por roscas nos cilindros secadores cromados atravessados por vapor. O puré é desidratado e sucessivamente estendido para obter uma película delgada homogênea de boa densidade. As impurezas, que apresentam a particularidade de não aderirem ao tambor, são eliminadas por um sistema de parafuso sem fim. O controlo da velocidade dos cilindros e da pressão de vapor garantem flocos de batata de excepção.



PRENSA DE PURÉ

6 Corte

A película de batata desidratada recuperada no tambor de secagem é, de seguida, cortada e reduzida a flocos, de modo a obter o produto final em forma de flocos. É realizado, de seguida, um controlo visual por câmara óptica, no sentido de eliminar eventuais imperfeições finais. Esta pode ser, a seguir, esmagada para obter um micro-floco. Existem numerosas variedades de granulometria.



As possibilidades de embalagem são numerosas

Antes de ser embalado, o produto é controlado, de modo a garantir a sua conformidade com as especificações. A embalagem dos flocos é completamente automática.

- **Pequenas embalagens:** embalagens podendo conter 1, 2, 3, 4 ou 8 saquetas de celofane ou alumínio, embaladas em atmosfera normal ou modificada (azoto), quantidades de 75 g a 125 g
- **saquetas** de 1, 2 e 5 kg, embaladas em atmosfera normal ou modificada (azoto),
- **sacos** de 5, 10, 15, 20 e 25 kg,
- **grandes sacos** de 750, 900 e 1.100 kg

Um controlo de qualidade, em cada etapa de produção

▼ Controlo da humidade, efectuado de hora a hora

▼ Acompanhamento microbiológico de 8 em 8 horas

▼ Acompanhamento da coloração das diferentes formulações de hora a hora



Para garantir a qualidade superior dos nossos flocos, estes são controlados ao longo de todo o seu processo de fabrico pelo nosso serviço de qualidade. A Van den Broeke - Lutosa dispõe de um laboratório certificado Beltest em conformidade com a norma EN45001. Uma garantia suplementar de qualidade!

Os flocos são aí analisados sob todos os seus aspectos físico-químicos (cor, granulometria, densidade, humidade, açúcares reductores, aditivos) e microbiológicos (flora total, coliformes, leveduras, bolores, estafilococo dourado e B. cereus).

7 Armazenamento

O armazenamento dos flocos em paleta é feito em entrepostos adaptados, à temperatura ambiente. O período de conservação é de 12 meses.



TREMONHA TAMPÃO

DISPOSITIVO DE TRIAGEM ÓPTICA

MICRO-FLOCOS

Produto final

Os rigorosos controlos de qualidade efectuados ao longo de todo o processo de fabrico garantem a obtenção de um produto final excepcional. Graças à sua grande experiência, a Van den Broeke - Lutosa oferece igualmente aos seus clientes flocos "à escolha", adaptando as suas receitas em função da utilização final (puré instantâneo, fabrico de patês, biscoitos, aperitivos, etc.) ou desenvolvendo receitas específicas (flocos com leite, queijo, manteiga, especiarias).

