

ANALOGUES DE VIANDE

A quoi servent les produits d' amereX ?

SANS TRAITEMENT



- Durée de conservation plus longue grâce au contrôle des coliformes et des mésophiles.
- Moins d'additifs chimiques (sorbate), d'acidifiants ou de traitements.
- Amélioration organoleptique et meilleure imitation de la viande.
- Possibilité de fermentation contrôlée pour améliorer le goût.

PASTEURISÉS



- Réduction d'acidifications indésirables.
- Prévention contre l'apparition de moisissures et de levures.
- Élimination des numéros E (tels que sorbate et propionate).
- Amélioration de la durée de conservation secondaire.

PROD**amereX**

AMÉLIORATION POUR L'INDUSTRIE