

CASOS DE ÉXITO EN BAKERY Y PASTA FRESCA

¿Para qué son eficaces los productos de **amereX**?

MASA PRECOCIDA



- Mejorar la vida útil secundaria para facilitar producción y distribución.
- Disminución de la incidencia de mohos y levaduras en el tiempo.
- Control de microorganismos contaminantes y patógenos.

MASA FRESCA



- Aplicación principal en refrigerados.
- Control de listeria en productos con pH y aw sensibles a su desarrollo.
- Alargar vida útil comercial sin contaminantes.
- Prevención de mohos y levaduras antes y después de la cocción.

PASTA FRESCA



- Aumento de vida comercial por gracias al control de mesófilos totales.
- Control de patógenos en salsas de relleno.
- Aumento de unidades aceptables dentro de un lote sin aparición de mohos y levaduras superficiales.

PRODUCTOS **amereX**



MEJORA PARA LA INDUSTRIA