



DES BASES TECHNOLOGIQUES SUR MESURE POUR LA FABRICATION DE TOUT TYPE DE SAUCISSES MATURÉES. RÉSOUT LES PROBLÈMES DE CONSERVATION, DE MATURATION ET DE TEXTURE.



GMO's free



Allergen free



Clean Label



Vegan



Halal



Kosher

AVANTAGES DE L'UTILISATION DE FERMITRAT- BASE :

- ✓ Disposer d'une base technologique qui répond aux principaux défis de maturation.
- ✓ Les bases sont entièrement **personnalisées** et vous connaîtrez toujours les technologies utilisées dans la formule pour l'adapter à votre produit (**transparence**).
- ✓ **Fermentation contrôlée et sûre.**
- ✓ **Stable dans le temps** sans oxydation.
- ✓ **Texture et qualités organoleptiques appétissantes** (obtention d'un arôme et d'une saveur typiques de la charcuterie).
- ✓ Vous pouvez utiliser vos propres épices ou vos arômes additionnels habituels en combinaison.
- ✓ **Améliorer l'image et la différenciation de votre entreprise.** Des produits propres différenciés de la concurrence (si vous utilisez des formules complètes, le résultat est plus industriel).

GAMME DE PRODUITS

Fermitrat-base

Mélange de sucres simple.

Fermitrat-base protéine

Mélange avec protéines et/ou fibres végétales pour obtenir la meilleure texture.

Fermitrat-base total

Mélange avec le minimum d'additifs recommandés par Amerex.

Fermitrat-base curado

Base technologique améliorée avec une saveur adaptée aux produits de salaison.