



LA MATURATION D'UN ALIMENT À L'AIDE D'UNE CULTURE STARTER PERMET DE STANDARDISER VOTRE ALIMENT, AVEC UNE FABRICATION PLUS RENTABLE ET UNE PLUS GRANDE SÉCURITÉ MICROBIOLOGIQUE ET COMMERCIALE. NOUS DISPOSONS D'UNE LARGE GAMME ET DES DERNIÈRES INNOVATIONS.



GMO's free



Allergen free



Clean Label



Vegan



Halal



Kosher

AVANTAGES DE L'UTILISATION DE FERMITRAT :

- ✓ Amélioration de la **sécurité** microbiologique.
- ✓ Meilleur **organoleptique** (bon bouquet).
- ✓ Meilleure **texture** et meilleur **goût**.
- ✓ Des **lots homogènes et stables** dans le temps.
- ✓ Augmentation de la **rotation des stocks** et de la **rentabilité** de la production.
- ✓ **Amélioration l'image de votre entreprise** grâce à des produits de meilleure qualité.
- ✓ Être à la pointe des **dernières innovations** en matière de fermentation.
- ✓ Possibilité d'utilisation dans toutes les matrices (tous types d'aliments)

GAMME DE PRODUITS - PLUS DE 20 STARTERS SUR MESURE

Fermitrat S1-SF / F

Produit la baisse la plus rapide du pH.

Fermitrat S1

Diminution rapide du pH et amélioration de la couleur et du goût.

Fermitrat S2

Baisse moyenne du pH avec amélioration de couleur / goût.

Fermitrat S3

Baisse du pH douce avec une couleur / goût faits maison.

Fermitrat S4

Baisse du pH plus douce avec une couleur / goût faits maison.

Fermitrat X/ N

Pour une stabilité de couleur et goût fait maison par région.

Fermitrat F10

Avec un pouvoir bioprotecteur, il assure la stabilité de la couleur.

Fermitrat couleur/ RT

Pour la fixation de la couleur ne nécessitant pas l'ajout de nitrites.

Fermitrat L

Texture, couleur et goût similaires à ceux obtenus avec les sulfites.

Fermitrat Flore

Bain de surface pour une moisissure stable, courte et blanche.