

PLATS PRÉPARÉS

A quoi servent les produits d' **amereX** ?

FRAIS



- Moins de traitements et acidifiants pour obtenir une organoleptique plus artisanale.
- Durée de conservation plus longue grâce au contrôle des bactéries lactiques.
- Prévention de pathogènes (listeria, salmonelle...) et de moisissures.
- Élimination d'additifs (comme l'acétique ou le sorbate).

HPP / PASTEURISÉS



- Principalement des produits pasteurisés réfrigérés.
- Prévention de l'apparition de moisissures et de levures.
- Réduction des acidifications indésirables.
- Élimination des numéros E (tels que sorbate et propionate).
- Amélioration de la durée de vie secondaire.

PROD**amereX**

AMÉLIORATION POUR L'INDUSTRIE