

PRODUITS LAITIERS

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

FRAIS



- Prolongation de la durée de conservation courte sans gaz, synerèse ou acidité.
- Ferments et arômes naturels qui n'affectent pas l'étiquetage.
- Sécurité contre listeria, B.cereus, les entérobactéries...
- Meilleures caractéristiques organoleptiques.

AFFINÉS



- Substitution du lysozyme pour lutter contre Clostridium.
- Processus plus rapide et meilleur rendement grâce à des fermentations sur mesure.
- Amélioration organoleptique (goût).
- Sécurité microbiologique (moisissures et levures).

AVEC TRAITEMENT THERMIQUE



- Obtention de produits sans changements organoleptiques pendant la durée de conservation.
- Minimiser les traitements pour un meilleur goût.
- Élimination d'additifs (tels que le sorbate).
- Éviter l'apparition de moisissures et de levures.
- Amélioration de la durée de conservation secondaire.
- Sécurité contre Listeria.

PROD**amereX**

AMÉLIORATION POUR L'INDUSTRIE