

VIANDE

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

FRAÎCHE



- Prolongation de la durée de conservation courte sans gaz, exsudats ou acidité.
- Élimination des conservateurs (tels que les sulfites).
- Sécurité contre salmonella et listeria pour la distribution de produits frais et congelés.
- Maintien de la couleur sans oxydation.

CUITE



- Génération de couleur sans nitrites.
- Réduction des traitements pour améliorer les caractéristiques organoleptiques.
- Élimination des conservateurs (Ex.acide lactique).
- Sécurité contre listeria.
- Évitement du mucus généré par Leuconostoc.
- Prévention de recontamination en produits tranchés.

SÉCHÉE



- Des processus plus rapides et une meilleure performance.
- Amélioration organoleptique (saveur et couleur).
- Sécurité contre les entérobactéries et listeria.
- Fermentations sur mesure.

PROD**amereX**



AMÉLIORATION POUR L'INDUSTRIE