



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 U-SF

Fermitrat S1

Fermitrat S2

Fermitrat S3

Fermitrat S4

Fermitrat X/ N

Fermitrat F10

Fermitrat couleur/ RT

Fermitrat Flore

Produit la baisse la plus rapide du pH.

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

Baisse moyenne du pH avec amélioration de couleur / goût.

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

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

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

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

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

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