



# Bioconservación *en quesos*

Los cultivos **Dairy Safe™** garantizan un valor añadido natural

La mayor preocupación por la Salud y el bienestar ha creado un número cada vez mayor de consumidores que buscan alimentos naturales y orgánicos sin aditivos ni números E. Como respuesta a esta tendencia CSK ha desarrollado una gama específica de cultivos bioprotectores, los cuales proporcionan una conservación natural en los quesos. De esta forma, CSK ha conseguido posicionarse en los productores de quesos, tanto industriales como artesanales, que desean elaborar quesos orgánicos o reducir el número de aditivos.

Los cultivos Dairy Safe™ se emplean como alternativa al nitrato y a la lisozima para proteger los quesos frente a la fermentación tardía. Las ventajas son:

- Conservación natural de los quesos sin aditivos
- Desarrollo de un gran sabor y textura
- Coste competitivo
- Fácil modo de empleo
- Reduce el riesgo de pérdidas en producción
- Aplicable a la producción de quesos artesanos
- Para todo tipo de leche

Cuando se desean elaborar quesos orgánicos o sin aditivos, Dairy Safe™ garantiza un valor añadido natural a sus quesos.

The right impact on **taste and texture**

Si desea más información, rogamos contacten con:

**José Luis Zeichen**

info@begis.net

BEGIS 2002, S.L.  
Santa Madrona, 45  
08320 El Masnou (Barcelona)  
España

Telf.: +34 93 5405798

Fax: +34 93 5405799

Web: www.begis.net

**Douwe Brouwer**

d.brouwer@cskfood.com

CSK food enrichment BV  
Pallasweg 1, 8938 AS Leeuwarden  
P.O. Box 225, 8901 BA Leeuwarden  
Holanda

Telf: +31 58 284 42 42

Fax: +31 58 284 42 10

Web: www.cskfood.com



**CSK**  
food enrichment