



The right impact on **taste and texture**

■ Ingredients
 ■ Research
 ■ Concepts
 ■ Consultancy
 ■ Production | *for the dairy industry*

Wer sind wir?

CSK food enrichment ist Anbieter von hochwertigen Zutaten für die Molkereiindustrie. Mit über 100 Jahren Erfahrung in der niederländischen Milchwirtschaft hat CSK sich zu einem internationalen Business-to-Business Partner entwickelt, und gilt als zuverlässiger Experte in der Käse- und Milchindustrie. Das Unternehmen verfügt über Niederlassungen in Polen, Ukraine und Ungarn. Die Aktivitäten konzentrieren sich primär auf Fermentation-, Enzym und Polymeren Technologie. Die daraus entstehenden Produktkonzepte formen die Grundlage für Geschmack und Textur in Ihrem Endprodukt.

Welche Leistungen bieten wir an, und was bedeutet das für Sie?

Unsere kundenspezifische Zutaten bieten wir an mit entsprechender technologischer Unterstützung und pragmatischer Beratung. Unsere innovativen Konzepte passen wir an auf Ihre aktuelle und künftige Positionierung. Dies unterstützt durch grundlegendes Wissen und praktische Anwendungskennntnisse. Wir produzieren mit modernsten und sichersten Technologien. Ihre Anforderung ist unsere Herausforderung!

Ansprechpartner



Frans Simons BSc.
Vertriebsleiter
f.simons@cskfood.com



André Holtmeyer
Account Manager
a.holtmeyer@cskfood.com

Produkte

Unser Sortiment umfasst folgende Produktgruppen:

- Kulturen und Medien
- Labstoffe: Kälbermagenlab und mikrobielle Labstoffe
- Käsecoatings
- Säureweckerpermeat & Säureweckerdestillat
- Farbstoffe: Karotin & Annatto
- Natamycine

Für weitere Informationen

CSK food enrichment BV
Pallasweg 1, P.O. Box 225
8901 BA Leeuwarden
The Netherlands

Telefon: +31 58 284 42 42
Fax: +31 58 284 42 10
E-mail: info@cskfood.com
Web: www.cskfood.com

CSK
food enrichment