



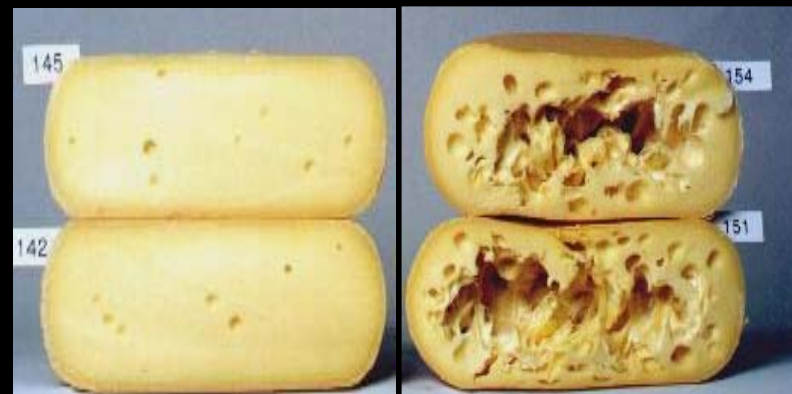
*Rejoignez un monde en progrès*

**DAIRYSAFE™**, une gamme de ferments lactiques, pour vous apporter une excellente qualité de vos fromages.

**DAIRYSAFE™**, une solution pour plusieurs besoins :

- Efficacité contre la fermentation butyrique dans le fromage sans besoin d'utiliser du lysozyme ou du nitrate.
- Acidification convenable pour la fabrication des fromages à pâte pressée non cuite.
- Application pour les fromages au lait cru (Bio) et AOC sans besoin d'étiquetage spécifique.

Influence des ferments Dairysafe™ sur la fermentation butyrique dans le Gouda



Ferment Dairysafe

Ferment standard

**CSK Food Enrichment,**

1 Pallasweg, BP 225, 8901 Leeuwarden, Pays-Bas

Tel : +31.582.84.42.42, Fax: +31.582.84.42.10

Contact en France : Agnieszka Deberdt

Tel : 06.72.04.56.29, Mail: [a.deberdt@cskfood.com](mailto:a.deberdt@cskfood.com)

Plus d'informations disponibles sur : [www.cskfood.com](http://www.cskfood.com)