



# Quel est votre **prix** par litre?



LITER

**Milase® ... Le meilleur coagulant** pour obtenir un fromage de très bonne qualité ayant un coût rentable.

L'optimisation des coûts et l'amélioration du rendement constituent une question clé pour les industries fromagères.

Les coagulants Milase® sont particulièrement développés afin d'atteindre une qualité optimale des fromages ainsi qu'un coût rentable et efficace. En effet, cette combinaison d'un prix bas et d'une qualité élevée explique le succès du Milase® dans le marché international.

Quand un processus d'emprésurage très stable, un rendement élevé et un excellent développement du goût sont souhaités, Milase® est le bon choix.

Les coagulants Milase® sont également non-OGM et appropriés pour la production des fromages végétariens, certifiés Halal et Kosher.

Pour un conseil sur le produit le mieux adapté à vos applications, n'hésitez pas à consulter nos technologues.

Pour plus d'informations veuillez contacter :

**Agnieszka Deberdt**

Mobile: +336 724 056 29

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

**Mariam Ibrahim**

Mobile: +336 789 767 70

Mail: [m.ibrahim@cskfood.com](mailto:m.ibrahim@cskfood.com)

CSK food enrichment BV France

52, rue de la Victorie

75009 Paris - France

Web: [www.cskfood.com](http://www.cskfood.com)

Mail: [info@cskfood.com](mailto:info@cskfood.com)



**CSK**  
food enrichment

The right impact on **taste and texture**