



## Découvrez notre gamme de ferments lactiques DAIRYSAFE™

Pour plus d'informations  
veuillez contacter

DAIRYSAFE™, une solution pour plusieurs besoins :

- Efficacité contre la fermentation butyrique dans le fromage à pâte pressée non cuite sans besoin d'utiliser ni lysozyme ni nitrate.
- Obtention d'une très bonne qualité et d'un excellent goût de vos fromages.
- Application pour les fromages au lait cru (Bio) et AOC sans besoin d'étiquetage spécifique.

The right impact on **taste and texture**

**Dr. Agnieszka Deberdt**

Area manager

Phone: 06.72.40.56.29

E-mail: [a.deberdt@cskfood.com](mailto:a.deberdt@cskfood.com)

CSK food enrichment BV  
BP 225 8901 BA Leeuwarden,  
Pays-Bas

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

E-mail: [info@cskfood.com](mailto:info@cskfood.com)



**CSK**  
food enrichment