



Donner de la saveur à vos fromages, c'est tout un art...



Les ferments de **Flavour Wheel™** apportent une nouvelle dimension à la saveur de vos fromages

Dans son nouveau concept, CSK vous propose des ferments additionnels qui ajoutent à vos fromages une nouvelle intensité de saveurs.

Ainsi vous pourrez créer des fromages avec un nouveau goût. Que le fromage soit affiné naturellement ou sous film, les ferments de Flavour Wheel™ vous permettent de développer des arômes variés et complexes. Des profils aromatiques aussi divers que « fruités », « thermophiles sucrés », « propioniques sucrés », « crème » ou « fermiers » peuvent être obtenus.

De plus nos cultures accélèrent l'affinage et éliminent certains défauts comme l'amertume. La gamme est particulièrement adaptée à la fabrication de fromages à pâte pressée non cuite.

The right impact on **taste and texture**

Pour plus d'informations
veuillez contacter :



Agnieszka Deberdt

Mobile: +336 724 056 29

Mail: a.deberdt@cskfood.com



Mariam Ibrahim

Mobile: +336 789 767 70

Mail: m.ibrahim@cskfood.com

CSK food enrichment BV France
52, rue de la Victorie
75009 Paris - France
Web: www.cskfood.com
Mail: info@cskfood.com


CSK
food enrichment

