

# Bioconservering *van kaas*

**Dairy safe™** cultures garanderen een natuurlijk toegevoegde waarde.

De markt van biologische kaas is een markt met enorme groeimogelijkheden. Consumenten vragen steeds meer om producten met een eerlijke ambachtelijke en biologische uitstraling, waarvan geen chemische ingrediënten zijn toegevoegd.

Wij zien sterke kansen in het aansluiten op deze ecotrend. CSK heeft voor biologische kaas een uniek en krachtig concept voor bioconservering ontwikkeld. Onze Dairy Safe™ cultures geven een natuurlijke conservering, waardoor zonder verdere toevoegingen een vertrouwde Goudse smaak kan worden verkregen.

Naast Goudse kaas zien wij een bredere toepassing van onze bioconservering Dairy Safe™ cultures in verse kaas en vloeibaar gefermenteerde zuivelproducten.

The right impact on **taste and texture**

Voor verdere informatie kunt u contact opnemen met:



**Harm Abma**  
Account manager  
h.abma@cskfood.com

CSK food enrichment BV  
Pallasweg 1, 8938 AS Leeuwarden  
Postbus 225, 8901 BA Leeuwarden  
Nederland

Tel: +31 58 284 42 42  
Fax: +31 58 284 42 10  
Web: [www.cskfood.com](http://www.cskfood.com)

  
**CSK**  
food enrichment