

Bioconservering *van kaas*

Dairy Safe™ cultures garanderen een natuurlijke 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, waaraan 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 bioconserverende 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:



Ing. Harm Abma
h.abma@cskfood.com

CSK Food Enrichment BV
Pallasweg 1, 8938 AS Leeuwarden
Postbus 225, 8901 BA Leeuwarden
Nederland

Tel: +31 58 284 42 66
Fax: +31 58 284 42 10
Mobiel: +31 622 49 83 64
Web: www.cskfood.com


CSK
food enrichment