

Przegląd oferty Selection™

Konsumenci są coraz bardziej zainteresowani pochodzeniem żywności, którą spożywają - gdzie, z jakich składników i jak została wyprodukowana, jej połączenie ze środowiskiem, historią i kulturą. Szukają autentycznej i lokalnie produkowanej żywności, która jest bezpieczna i pyszna. Jednocześnie szukają nowych doznań smakowych i jeszcze zdrowszych produktów.

Gama Selection™ została specjalnie dobrana tak aby odpowiedzieć na te potrzeby, dlatego ma rozwiązania zarówno dla producentów tradycyjnych produktów mleczarskich, które są hołdem dla sztuki sera i jogurtów, jak i wszystkich, którzy chcą eksperymentować z nowymi, różnymi i ekscytującymi produktami mlecznymi.

Oferowane kultury starterowe to mieszanki szczepów, scharakteryzowanych i sklasyfikowanych według ich optymalnych temperatur wzrostu, czyli szczepy mezofilne, termofilne lub ich mieszanki. Te kultury starterowe zostały dobrane w taki sposób, aby zapewnić, połączenie szczepów bakterii dzięki którym w produktach mlecznych uzyskamy oczekiwane właściwości: fermentacji, konsystencji i smaku.

Asortyment Selection™ oferuje również koagulanty, które odgrywają kluczową rolę w kształtowaniu tekstury i aromatu serów w trakcie dojrzewania.

Nazwa kultury	U	Rodzaj kultury starterowej	Kompozycja	Aplikacja	Przykład produktu do aplikacji
FD-DVS Selection™ Danica	10 units	Mezofilna	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> <i>Leuconostoc</i>	Sery i inne produkty fermentowane	Sery dojrzające typu Gouda, sery z mleka owczego i koziego, kefir, masło, serek śmietankowy
FD-DVS Selection™ Intense	10 units	Mezofilna	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> biovar. <i>diacetylactis</i> <i>Leuconostoc</i>	Sery i inne produkty fermentowane	Sery z mleka owczego i koziego, serek wiejski, serek śmietankowy

CHR HANSEN

improving food & health

FD-DVS Selection™ Rich	10 units	Mieszane	<i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Sery	Sery kozie, sery twarde
FD-DVS Selection™ Creamy	10 units	Termofilna	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Sery	Sery miękkie, mozzarella
FD-DVS Selection™ Daily	10 units	Mezofilna	<i>Lactococcus lactis subsp. cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis</i>	Sery i inne produkty fermentowane	Sery miękkie, serek wiejski, ser typu feta
FD-DVS Selection™ Ripen SR	5 units	Ripening adjunct	<i>Lactobacillus helveticus</i>	Sery	Sery dojrzewające typu Gouda, Edam, Cheddar
FD-DVS Selection™ Medium 2	10 units	Termofilna	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Jogurt, produkty fermentowane	Mieszany, termostatowy pitny
FD-DVS Selection™ Mild 1	10 units	Termofilna	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Jogurt, produkty fermentowane	Mieszany, termostatowy koncentrowany, pitny
FD-DVS Selection™ Medium 1	10 units	Termofilna	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Jogurt, produkty fermentowane	Mieszany, termostatowy, pitny
FD-DVS Selection™ Flavor 1	10 units	Termofilna	<i>Lactobacillus delbrueckii subsp. Bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Jogurt, produkty fermentowane	Mieszany, termostatowy, pitny
Naturen® Premium 145	1 litre	Nie dotyczy	Koagulant	Sery	Tradycyjne serowarstwo chroniona nazwa pochodzenia
CHY-MAX® M	1 litre	Nie dotyczy	Koagulant	Sery	Pozostałe rodzaje sera, odpowiedni dla wegetarian

1 FD = Liofilizado; DVS = Adición directa a cuba

Oficjalny dystrybutor
Chr. Hansen A/S
www.chr-hansen.com

Pigment Sp. J.
Andrzej Majewski
+48 605 33 55 52
amajewski@pigment.biz.pl

Niniejsze informacje podano w dobrej wierze oraz zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i w naszym przekonaniu są one rzetelne i zgodne z prawdą. Informacje te są udostępniane wyłącznie do poddania ich rozważeniu, przeprowadzenia własnych badań i dokonania oceny we własnym zakresie, a także podlegają one zmianom bez uprzedniego powiadomienia, chyba że jest to wymagane przez prawo lub uzgodnione na piśmie. Nie udziela się żadnej gwarancji co do ich dokładności, kompletności, aktualności, zgodności, zbywalności czy też przydatności do określonego celu. Zgodnie z naszą najlepszą wiedzą i w naszym przekonaniu, produkt(y) wymieniony(e) tutaj nie stanowi(ą) naruszenia praw własności intelektualnej jakiegokolwiek osoby trzeciej. Produkt(y) może(mogą) podlegać zgłoszonym lub wydanym patentom, zastrzeżonym lub niezastrzeżonym znakom towarowym lub podobnym prawom własności intelektualnej. Wszelkie prawa zastrzeżone.