

Ferment suisse pour une excellente formation d'arômes

FERMENT PX-13



- ✓ Nouveau ferment innovant
- ✓ Allie le meilleur des arômes traditionnels de saucisses crues suisses

Recette adaptée:
Salami traditionnel
au PX-13



Ferment lyophilisé pour la fabrication de produits carnés fermentés. Vitesse d'acidification modérée, concurrence fiable contre la flore étrangère. Excellente formation d'arômes, rubéfaction fiable et couleur stable. Les souches de bactéries contenues proviennent de Suisse et sont reproduites en Suisse.

Désignation	Contenu	Conditionnement	N° d'art.	Ingrédients
Culture de maturation pour saucisse crue	1 pcs.	Sachet	29051	Ferment (support sirop de glucose)
Ferment PX-13				
Description: Culture de maturation entièrement développée en Suisse pour la fabrication de saucisses crues affinées de manière traditionnelle				
Dosierung: 3 g pour 25 kg masse				

Authentique ferment pour la viande: «100% Swiss made» – un véritable produit bernois!

À la recherche de bactéries appropriées pour la première culture de saucisses crues de Liebfeld Kulturen AG, Agroscope avait déjà isolé – il y a quelques années – des souches provenant de saucisses crues fermentées spontanément. Au final, le projet a abouti à une collection de plus de 500 souches bactériennes potentielles, issues de 21 saucisses crues spontanément fermentées ainsi que d'autres produits carnés de douze entreprises de production différentes, à partir desquelles les meilleures souches ont été sélectionnées pour le présent ferment.

Commandez:

Pacovis SA CH-5608 Stetten t +41 56 485 93 93 verkauf@pacovis.ch portal.pacovis.ch

Happy to Serve.