

Представяме ви Selection™

Потребителите проявяват все по-голям интерес към произхода на храната, която консумират – къде и как е произведена, от кого, с какви съставки, каква е връзката ѝ с околната среда, историята и културата. Те търсят автентично и местно производство, безопасна и вкусна храна. В същото време търсят нови вкусове и още по-здравословни продукти.

Гамата Selection™ е специално подбрана, за да отговори на тези нужди. Поради това предлага решения, както за производителите на традиционни млечни продукти, които са отдадени на майсторството на приготвянето на кисело мляко и сирене, така за всички, които желаят да експериментират и опитат нови, различни и вълнуващи млечни продукти.

Предлаганите стартерни култури са бленд от щамове, характеризирани и класифицирани според техните оптимални температури на растеж, т.е. мезофилни и термофилни щамове или техни смеси. Тези закваски са формулирани по такъв начин, че да се осигури комбинацията от бактериални щамове, благодарение на която ще получим млечни продукти с очакваните характеристики като структура, вкус и аромат.

Асортиментът на Selection™ предлага и коагуланти, които играят ключова роля при оформянето на текстурата и аромата на сирената по време на зреене.

Име на продукта ¹	Единици	Вид закваска	Състав	Приложение	Примерни продукти
FD-DVS Selection™ Danica	10 U	Мезофилна	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis biovar. diacetylactis</i> <i>Leuconostoc</i>	Сирене Ферментирани млечни специалитети	Зряла Гауда, Едам, Камамбер, Бри, Сирене от козе и овче мляко, Кефир, Масло, Сметана
FD-DVS Selection™ Intense	10 U	Мезофилна	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis biovar. diacetylactis</i> <i>Leuconostoc</i>	Сирене Ферментирани млечни специалитети	Гауда, Едам, Камамбер, Бри, Сирене от козе и овче мляко, Котидж чийз, Сметана

CHR HANSEN

improving food & health

FD-DVS Selection™ Rich	10 U	Смесена	<i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Сирене	Сирене тип Раклет, Чедър, Козе сирене, различни твърди сирена
FD-DVS Selection™ Creamy	10 U	Термофилна	<i>Streptococcus thermophilus</i>	Сирене	Различни меки сирена, Моцарела
FD-DVS Selection™ Daily	10 U	Мезофилна	<i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>cremoris</i> <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i>	Сирене Ферментирани млечни специалитети	Меко сирене, Камамбер, Бри, Козе сирене, Чедър, Средиземноморско сирене, Котидж чийз, Бяло саламурено сирене
FD-DVS Selection™ Ripen SR	5 U	Добавка за зреене	<i>Lactobacillus helveticus</i>	Сирене	Узряла Гауда, Едам, Чедър
FD-DVS Selection™ Medium 2	10 U	Термофилна	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Кисело мляко Ферментирало мляко	Кисело мляко с разбит коагулум, термостатно, за пиене
FD-DVS Selection™ Mild 1	10 U	Термофилна	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Кисело мляко Ферментирало мляко	Кисело мляко с разбит коагулум, термостатно, за пиене, цедено
FD-DVS Selection™ Medium 1	10 U	Термофилна	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Кисело мляко Ферментирало мляко	Кисело мляко с разбит коагулум, термостатно, за пиене
FD-DVS Selection™ Flavor 1	10 U	Термофилна	<i>Lactobacillus delbrueckii</i> subsp. <i>bulgaricus</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	Кисело мляко Ферментирало мляко	Кисело мляко с разбит коагулум, термостатно, за пиене
Naturen® Premium 145	1 л	Не е приложимо	Сичужний фермент	Сирене	За традиционно производство на сирене - ЗНП, био
CHY MAX® M	1 л	Не е приложимо	Сичужний фермент	Сирене	За модерно производство на сирене

1 FD = Freeze-Dried (лиофилизирани); DVS = Direct Vat Set (за директно влагане)

U = Units (единици)

Chr. Hansen A/S

www.chr-hansen.com

Контакти

Ивайло Тонев

Technical Sales Manager - Bulgaria, Macedonia, Serbia & Adriatic countries

+359 882 026 490

dkivt@chr-hansen.com

Информацията, съдържаща се тук, според нашите знания, е достоверна и вярна и е представена добросъвестно. Тази информация е предоставена само за Ваше разглеждане, собствено проучване и самооценка и подлежи на промяна без предизвестие, освен ако друго не се изисква от закона или не е уговорено писмено. Не се дава гаранция за нейната точност, пълнота, своевременност, продаваемост или годност за определена цел. Доколкото ни е известно и вярваме, продуктът (ите) не нарушава (т) правата на интелектуална собственост на трета страна. Продуктът (ите) може (могат) да бъде (ат) обект на подадени или издадени патенти, регистрирани или не регистрирани търговски марки или подобни права на интелектуална собственост. Всички права запазени.