



*La fraîcheur bio-préservée*

## Ferment LLO®

Limite l'apparition d'histamine

La bio-préservation consiste à **pulvériser sur le produit un ferment lactique** spécifiquement sélectionné qui va, en se développant aux températures de réfrigération, **retarder le développement des flores d'altération et l'apparition d'histamine**. Le produit bio-préservé se conserve mieux et plus longtemps.

### LIMITATION DE L'HISTAMINE

L'histamine dans le thon résulte d'une transformation bactérienne de l'histidine naturellement présente dans la chair. Elle apparaît lorsqu'il y a rupture de la chaîne de froid ou lorsque les consignes de température sont mal respectées.

**En inhibant les germes** responsables de la transformation de l'histidine, **LE FERMENT LLO® VA LIMITER DE FAÇON SPECTACULAIRE L'APPARITION D'HISTAMINE** au cours du temps.



Histamine dans le thon conservé à 5 C°

