

*La fraîcheur bio-préservée*

## Ferment LLO®

**Inhibe *Listeria monocytogenes***

**Son effet très significatif a été mis en évidence lors de challenge tests réalisés sur une large gamme de produits :**

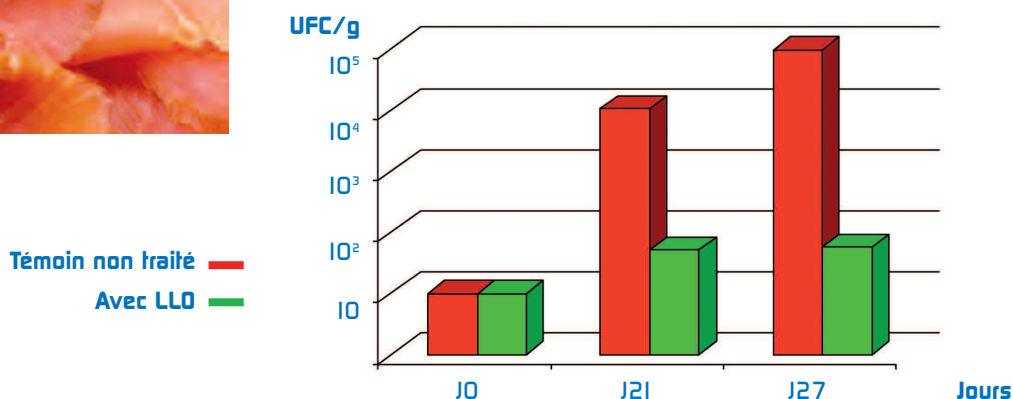
Produits de la mer transformés, produits élaborés, produits laitiers

**Le ferment LLO® peut SÉCURISER VOS PRODUITS EN REMPLAÇANT TOTALEMENT OU PARTIELLEMENT LES ADDITIFS CHIMIQUES**

**Nous pouvons tester le risque *Listeria* de vos produits en réalisant des challenge tests, avec des souches issues de l'industrie Agro-Alimentaire, au sein de notre laboratoire et mesurer l'efficacité du ferment LLO®.**



**Concentration en *Listeria monocytogenes* sur saumon fumé conservé à 8°C au cours d'un challenge test**



**LE FERMENT LLO® PERMET DE RÉDUIRE LE RISQUE LISTERIA.**