



La fraîcheur bio-préservée

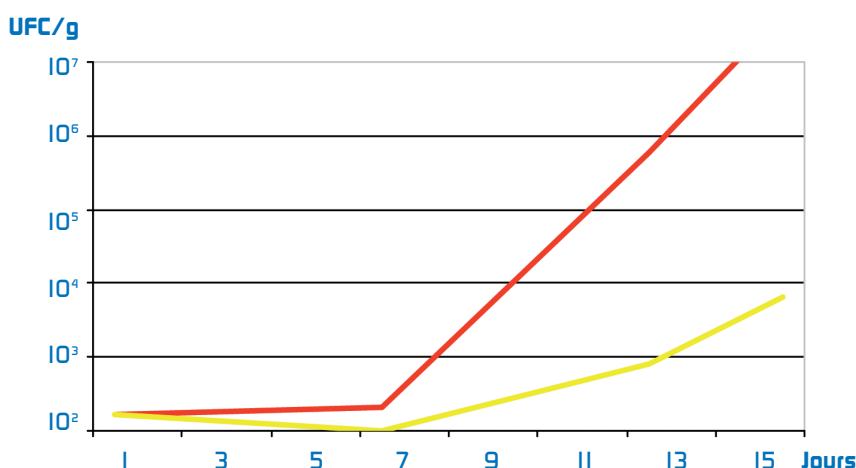
Ferment LLO®

Le ferment LLO® permet **d'augmenter et ou de sécuriser les DVT** de vos produits tout en préservant leurs qualités sensorielles.

Les produits bio-préservés sont riches en ferments protecteurs.

Couplés à un conditionnement sous vide ou sous atmosphère protectrice, ils agissent en ralentissant le développement des flores d'altération.

Exemple d'évolution de la flore totale dans un plat cuisiné à base de poisson cuit



Le ferment LLO® permet principalement d'inhiber les flores lactiques, les coliformes, les staphylocoques, les Pseudomonas... **IL PEUT REMPLACER TOTALEMENT OU PARTIELLEMENT LES ADDITIFS CHIMIQUES.**