

'Tasting Good'



CSK, c'est flatter les sens du consommateur.

'Santé et bien-être' constituent la grande tendance du marché. L'intérêt du consommateur a pour facteur déterminant l'image du produit qui, par sa bonne qualité, peut contribuer à maintenir cet intérêt. Et quelle que soit l'image du nouveau concept-organique, traditionnel ou bénéfique à la santé- le nouveau produit doit flatter les sens du consommateur!

Obtenir la meilleure image d'un produit c'est trouver le bon équilibre en terme de goût, de texture et d'aspect de ce produit. La force de CSK réside à la fois dans le développement de nouveaux concepts avec les clients et dans le pouvoir de les réaliser avec un coût économique.

The right impact on **taste and texture**

Pour plus d'information
concernant les ferments lactiques
veuillez contacter:

Dr. Agnieszka Deberdt
Area manager



Wilco Meijer
w.meijer@cskfood.com

Research &
development

CSK food enrichment BV
BP 225 8901 BA Leeuwarden, Pays-Bas

Phone: +31 58 284 42 04
E-mail: a.deberdt@cskfood.com
Web: www.cskfood.com


CSK
food enrichment