

# Bioconservering *van kaas*

**Dairy Safe™** cultures garanderen een natuurlijke toegevoegde waarde.

De markt van biologische kaas is een markt met enorme groeimogelijkheden. Consumenten vragen steeds meer om producten met een eerlijke ambachtelijke en biologische uitstraling, waaraan geen chemische ingrediënten zijn toegevoegd.

Wij zien sterke kansen in het aansluiten op deze ecotrend. CSK heeft voor biologische kaas een uniek en krachtig concept voor bioconservering ontwikkeld. Onze Dairy Safe™ cultures geven een natuurlijke conservering, waardoor zonder verdere toevoegingen een vertrouwde Goudse smaak kan worden verkregen.

CSK food enrichment wil kaasboerderij "De Gelder" uit Tynje (Frl.) veel succes wensen met de open dagen op 17 en 18 oktober en feliciteren met de opening van de nieuwe melkveestal.

The right impact on **taste and texture**

Voor verdere informatie kunt u contact opnemen met:



**Ing. Harm Abma**  
h.abma@cskfood.com

CSK Food Enrichment BV  
Pallasweg 1, 8938 AS Leeuwarden  
Postbus 225, 8901 BA Leeuwarden  
Nederland

Tel: +31 58 284 42 66  
Fax: +31 58 284 42 10  
Mobiel: +31 622 49 83 64  
Web: [www.cskfood.com](http://www.cskfood.com)

  
**CSK**  
food enrichment