



# Wyższa wartość dla pieniędzy

## Milase<sup>®</sup> mikrobiologiczne enzymy koagulujące

Optymalizacja kosztów jest kluczowym zagadnieniem przemysłu mleczarskiego.

W celu cięcia kosztów przy produkcji sera, CSK opracowało Milase<sup>®</sup>, szeroką gamę mikrobiologicznych enzymów koagulujących, pozwalających na uzyskanie najwyższej jakości sera przy zrównoważonych kosztach.

Aktualna oferta obejmuje obok Milasy XQL również Milase TQL. Obydwie zarówno w płynie jak i pod postacią proszku.

Prosimy o kontakt z naszymi technologami w celu uzyskania szerszych informacji.

W celu uzyskania szerszych informacji o naszych produktach prosimy o kontakt:

**Piotr Zgórzyński**  
Tel. +48 601 83 34 34  
E-mail: p.zgorzynski@cskfood.com

**Marta Misiuwianiec**  
tel. +48 607 06 91 21  
E-mail: m.misiuwianiec@cskfood.com

**Cecylia Rakowska**  
tel. + 48 607 06 92 66  
E-mail: c.rakowska@cskfood.com

**Tomasz Ziółkowski**  
tel. + 48 607 06 96 01  
E-mail: t.ziolkowski@cskfood.com

CSK food enrichment Poland Sp. z o. o.  
87-100 Toruń, ul Polna 140a  
E-mail: cskfood@vp.pl