Lattiero caseario

Visualizza e ordina la nostra linea di prodotti per l'industria lattiero-casearia.

Produrre formaggi con costi minori, migliorando il processo di conservazione!

La forte sensibilizzazione del pubblico sui temi ambientali e della salute sta spostando ampi segmenti di mercato verso i prodotti biologici e naturali, con un rifiuto dei prodotti trattati chimicamente.

I prodotti freschi del settore lattiero-caseario hanno tuttavia notevoli problemi di conservazione e “shelf-life” in distribuzione che rendono necessari alcuni trattamenti, da parte dell’industria, pur entro le norme, ma non in linea con questo trend. Si perdono così importanti opportunità di mercato (creazione di linee parallele di prodotti naturali più redditizi; fidelizzazione della clientela con prodotti migliori; beneficio di immagine, più associata alla natura che alla tecnologia) ed aumento dei costi (produzione e soprattutto costi di smaltimento dei residui, come la scotta). Le nostre ricerche sono state basate sul concetto che un prodotto alimentare genuino – soprattutto se derivato dal latte – è VIVO, non è una miscela di parti, è una “unità biologica”.

Il risultato è una linea di estratti erboristici studiati specificamente per l’industria lattiero-casearia che consente di migliorare la qualità della produzione, ridurre i costi, eliminare ogni additivo chimico (conservanti, antiparassitari) e, volendo, entrare a pieno titolo con linee parallele di prodotti (formaggi, yogurt) nel redditizio mercato “biologico”, senza alcun investimento significativo nei processi, ma solo con una piccola sperimentazione ed addestramento del personale!

Questi prodotti, inoltre, possono rendere “biologica” anche la scotta (non più dannosa) trasformando i costi di smaltimento addirittura in possibili profitti per diversi utilizzi agricoli, zootecnici o cosmetici!

Le nostre formule esclusive, frutto della nostra ricerca e sperimentazione, permettono di migliorare notevolmente i tempi di conservazione dei formaggi freschi (i nostri test indicano una perfetta conservazione sino a 180 giorni!), di quelli stagionati, della ricotta, e favoriscono la stabilizzazione della scotta e degli scarti derivanti dalla lavorazione. I nostri prodotti non alterano in alcun modo il sapore, il colore e la consistenza dei formaggi.

Abbiamo, inoltre, elaborato una formulazione specifica per la prevenzione delle muffe e delle spore fungine!