

**SACCO**  
system

**4**PRO  
TEC  
TION

Food Cultures with Protective Effect

Foto original:

Prueba de desafío en mozzarella al final de la vida útil, contaminada con cepas de *Pseudomonas* spp. aislado de las lecherías

## Protege tu mozzarella con **Lyofast CNB AP Anti-*Pseudomonas***

**Lyofast CNB AP** es una mezcla de *Carnobacterium* spp., aplicada contra un cóctel de *Pseudomonas* directamente en el líquido de gobierno.

**Lyofast CNB AP** es capaz de reducir la carga final de *Pseudomonas* spp. sin afectar las características sensoriales del producto terminado.

**Descubre nuestra línea 4Protection:**

**soluciones naturales para valorizar sus productos lácteos**



Cuajo, Bacterias Lácticas y Probióticos

desde 1872

saccosystem.com

