

INGRÉDIENTS VÉGÉTAUX FERMENTÉS

POUR L'INDUSTRIE

AGROALIMENTAIRE



POUR FORMULER VOS BOISSONS FERMENTÉES ET AUTRES PRODUITS ALIMENTAIRES

KOMBUCHA, GINGER BEER, KEFIR, MOCKTAILS, PRÉPARATIONS DE FRUITS,
PRODUITS LAITIERS, ANALOGUES VÉGÉTAUX, ...

NOTRE PROCÉDÉ DE FERMENTATION



PLANTE

FERMENT

FERMENTATION

PASTEURISATION

INGRÉDIENT FERMENTÉ
STABLE & FONCTIONNEL

Ingrédient facile à utiliser

- ✧ Liquide
- ✧ Pasteurisé
- ✧ Stable 12 mois
- ✧ Concentré



Profils organoleptique & nutritionnel

- ✧ Saveur fermentée
- ✧ Peu de sucre résiduel
- ✧ Postbiotiques

Étiquetage Premium

- ✧ « Infusion de thé fermentée »

Procédé maîtrisé

- ✧ Souches microbiennes alimentaires contrôlées

DÉJÀ DISPONIBLE

- ✧ Jus de gingembre fermenté
- ✧ Infusion de thé vert fermentée
- ✧ Infusion de thé noir fermentée



Création à
façon sur
demande