



bioprox  
CULTURES

ALL  
CULTURES  
FOR YOUR  
CULTURE

GAMME DE FERMENTS LACTIQUES POUR

**LAITS FERMENTÉS**  
**ETHNIQUES**

## SOLUTIONS BIOPROX

### Donnez des couleurs à vos laits fermentés ethniques avec les cultures YO-PROX® & DI-PROX®

Snack nutritif idéal pour une consommation « nomade », les yaourts et laits fermentés à boire gagnent en popularité dans le monde entier. Associées aux tendances d'authenticité et de tradition, les boissons lactées fermentées d'origine ethnique surfent sur cette popularité.

Bioprox Cultures vous propose des cultures et des recettes ethniques pour vous aider à diversifier votre palette de produits laitiers



Produit	Culture Bioprox	Région d'origine
Kéfir, boissons à base de kéfir	DI-PROX® K series	Russie, Europe de l'Est
Skyr	YO-PROX® 033 / YO-PROX® BA 452	Islande
Ayran	YO-PROX® 860 series	Turquie
Laban	YO-PROX® 776 / YO-PROX® 033	Moyen-orient
Doogh	YO-PROX® 211 / YO-PROX® LH 211	Iran, Irak
Leben / Raïb	DI-PROX® MTTX series	Afrique du Nord
Lassi	BIO-CURD® series	Inde

# POURQUOI CHOISIR LES CULTURES LYOPHILISÉES ?

Privilégier les cultures lyophilisées Bioprox Cultures aux cultures congelées vous fait bénéficier de nombreux avantages en plus de leurs performances spécifiques. Avantages insoupçonnés des cultures lyophilisées en termes de réduction de l'empreinte carbone :

- Manipulation plus simple et plus sûre (pas de manipulation de neige carbonique)
- Réduction de l'empreinte carbone pendant le transport (4 à 7 fois moins élevée)
- Moins d'énergie nécessaire pour le stockage des cultures (6 à 7 fois moins)
- Pas d'émissions de CO<sub>2</sub> dues à l'évaporation de la neige carbonique
- Durée de conservation plus longue (2 ans contre 9 à 12 mois)
- Volumes plus faibles nécessaires pour le stockage



## CONTACTEZ-NOUS



## OPTIMISATION DE NOTRE PRODUCTION DE SOUCHES INDUSTRIELLES

- Connaissance des réglementations en vigueur
- Installations de pointe et très performantes
- Sécurité alimentaire et contrôle qualité
- Maîtrise des processus techniques
- Capacité de production

SOCIETE ANGEVINE DE BIOTECHNOLOGIE - Bioprox - 12 rue Barbès 92 300 Levallois-Perret FRANCE  
Tél: +33 (0)1 81 93 00 70 - info@bioprox.com

# POURQUOI CHOISIR BIOPROX CULTURES ?

**Bioprox Cultures** est une entreprise française de biotechnologie spécialisée dans le développement, la production et la commercialisation de cultures lyophilisées de grande qualité pour les produits laitiers & alternatives végétales fermentées.

## L'EXCELLENCE EN R&D

- 10% du CA annuel investi en R&D
- Une équipe de 16 docteurs, ingénieurs & techniciens dédiée au développement des cultures et au support technique
- Programmes de Recherche et de doctorats en partenariat avec le réseau scientifique français

## SUPPORT TECHNIQUE & SERVICES DÉDIÉS

- Haut niveau de réactivité
- Analyses personnalisées et mise au point de solutions sur mesure
- Grande expertise technique depuis les laits fermentés jusqu'aux fromages affinés
- Expertise en applications végétales fermentées
- Fermentation à façon / Toll manufacturing

## STANDARDS DE PRODUCTION ÉLEVÉS

Bioprox Cultures vise à optimiser l'efficacité de sa chaîne de production tout en maintenant des normes de qualité élevées. La modernisation actuelle de notre site industriel garantit l'intégration des dernières technologies, renforçant ainsi la compétitivité de l'entreprise sur le marché mondial.

