

BIOCHEM S.R.L.

Via Fratelli Rosselli, 38
00015 Monterotondo (Roma), ITALY
www.biochemsrl.it



Biochem is specialized in the production and exportation of mesophilic and thermophilic starter cultures for acidifying and ripening cheeses, cultures for fermented milk and yoghurts, rennets, enzymes and also provide full processing aids in the dairy and meat processing industries.

Among the products offered to customers, there are selected autochthonous cultures for direct vat inoculation in the cheese tanks, a complete range of lactic acid bacteria under the label **LACTOFERM™** (lyophilized starter cultures for fermented milk and mature cheeses), the “Vivilact” rennet for cheese coagulation, the powdered lactase enzyme “Lactafree” and starter cultures for the meat industry under the label **MEATFERM™**.

Thanks to the experience and passion of highly specialized technicians, our laboratories located in the island of Sardinia can produce under request, the customized starter cultures, formulated according to the specific client requirements, while also offering thorough technical advices on the use of the products in full respect of the dairy tradition.

For over 30 years, a reliable and efficient partner for the dairy industry.

Founded in 1978 as a biochemical research center, the company **Biochem** is located in Monterotondo, the suburban of Roma city in the center of Italy. At the beginning, it directs its main activity towards the exhaustive study within the dairy industry sector and towards the production and marketing of lactic acid bacteria. The production unity is in Nuoro, the capital of the wonderful Sardinia island.

During its last 30 years of activity, **Biochem** for the development of its products, makes use of the most innovative production technologies, a specialised team in laboratories with a great passion for milk.

Quality, customisation and quickness in the development represent the essential key for products that can meet customers' requirements and preserve the dairy industry tradition. This is the philosophy reposed by the company day after day in its products and in the relationships with its national (Italy) and international (EU, Latin America, Turkey, India , Ukraine...) customers, pleased to strike up a solid collaboration with you.

Since early 2000s, the company has been in possession of different quality certifications ISO, HACCP and since 2016 has the **BRC** and **IFS** certifications issued by the Bureau Veritas Italy. The company also acquired the **Halal** Certification of the products issued by Halal International Authority (HIA) and the **KOSHER** Certification delivered by the NY Kosher Authorities.

Building together a solid base meant for success.

One of the essential points in the company is the assistance provided to the customers that make use of our products. We are convinced that the collaboration increases both our knowledge and our customers' knowledge, leading to cooperation for innovative solutions in the field of the dairy industry.

The company offers its customers a customisation and assistance service based on the following:

- Dairy technical assistance on the use of our products
- Customisation of products according to the different requirements
- Development of specialised projects upon customers' request
- Collaboration in the development of autochthonous cultures in full observance of the local dairy industry tradition.

Research and technical laboratories specialised in dairy industry technologies to meet your goals.

Thanks to the active collaboration with our customers and the quick development of projects, we can be always in the lead in the sector, anticipating market requirements.

Because of the knowledge acquired over time about the dairy industry and the strong biotech investments, **Biochem** is able to work and develop innovative solutions, in order to assist customers in the daily production of dairy products.

Over the years, we have isolated different bacterial strains, analysing their genetics, metabolism and characteristics during the cheese making processes. **Biochem** has always encouraged the use of integral indigenous cultures aimed at preserving the taste, characteristics and structure of the typical products of each town, such as Pecorino Romano, authentic cheese from Sardinia Island.

Our experience in choosing the appropriate strains and in mixing them each others places us able to offer each single industry a fully customised product, to obtain the organoleptic, physical and chemical properties desired by customers. To meet your goals, we offer dairy industry technologies, specialised technicians and research laboratories, and our thirty-year experience in the sector.

We wish you a welcome into our **Biochem** family!

For the Canadian market,
please contact our representative:

Mayfus inc.

MAYFUS^{CA}
inc.

For the Canadian market, please contact our representative:

MAYFUS ENTERPRISES INC., Mascouche (Québec) J7K3R8 Canada, Tel.: (514) 443-68-82,
www.mayfus.ca, info@mayfus.ca, www.facebook.com/Mayfusinc

Pour le marché Canadien, Veuillez contacter notre représentant:

LES ENTREPRISES MAYFUS INC., Mascouche (Québec) J7K3R8 Canada, Tel.: (514) 443-68-82,
www.mayfus.ca, info@mayfus.ca, www.facebook.com/Mayfusinc



BIOCHEM S.R.L.

Via Fratelli Rosselli, 38
00015 Monterotondo (Roma), ITALIE
www.biochemsrl.it



Biochem est spécialisé dans la production et la commercialisation au niveau international de cultures mésophiles et thermophiles de démarrage et d'affinage pour le marché du fromage et de lait fermenté, de présures, d'enzymes et aussi parallèlement apporte une assistance technique avérée dans l'industrie laitière et de la viande.

Parmi les produits mis à la disposition de la clientèle, il y'a de cultures autochtones sélectionnées pour l'inoculation directe dans la cuve à fromage, toute une gamme de ferments lactiques sous label **LACTOFERM™** (cultures lyophilisées pour le lait fermenté et les fromages mûrs), la présure en poudre "Vivilact", l'enzyme lactase en poudre "Lactafree" et les cultures de fermentation pour l'industrie de la viande sous le label **MEATFERM™**.

Grâce à l'expérience et à la passion des techniciens assidus et hautement spécialisés, nos laboratoires de Sardaigne peuvent produire des bactéries à base d'acide lactique sur mesure, formulées selon les besoins spécifiques des clients, tout en offrant des conseils techniques approfondis sur l'utilisation des produits dans le respect de la tradition laitière.

Depuis plus de 30 ans, un partenaire fiable et efficace pour l'industrie laitière.

Fondée en 1978 comme centre de recherche biochimique, la compagnie **Biochem** a son siège à Monterotondo, banlieue de la ville de Rome dans le centre de l'Italie. **Biochem** dirigea, dès ses débuts, sa principale activité vers une étude exhaustive dans le secteur de l'industrie laitière et ensuite entama la production et la commercialisation de bactéries lactiques dans son site de production situé à Nuoro sur la belle île de Sardaigne.

Au courant de ces 30 dernières années d'activité, **Biochem** pour le développement de ses produits, a utilisé les technologies de production les plus novatrices, disposant d'une équipe spécialisée faisant preuve d'une grande passion pour le lait.

La qualité, la personnalisation et la rapidité dans le développement représentent la clé essentielle pour les produits qui peuvent répondre aux exigences des clients et préserver la tradition de l'industrie laitière. C'est la philosophie conçue par la société jour après jour à travers ses produits et dans les relations avec ses clients nationaux (Italie) et internationaux (UE, Amérique latine, Turquie, Inde, Ukraine, ...) cette philosophie d'être ravie d'avoir une solide collaboration avec vous.

Depuis les années 2000, la société est en possession de différents certificats de qualité ISO, HACCP et depuis 2016 est certifiée **BRC** et **IFS** de Bureau Veritas en Italie ainsi qu'elle a acquis la certification **Halal** délivrée par Halal International Authority (HIA), et aussi la Certification **KOSHER** délivrée par les Autorités Kosher de NY.

Construire ensemble une base solide pour réussir.

L'un des points essentiels de l'entreprise est l'assistance fournie aux clients qui utilisent nos produits. Nous sommes convaincus que la collaboration avec les clients augmente à la fois nos connaissances et la connaissance de nos clients, ce qui conduit à une coopération pour des solutions innovantes dans le domaine de l'industrie du lait.

La société offre à ses clients un service de personnalisation et d'assistance basé sur ce qui suit:

- Assistance technique laitière sur l'utilisation de nos produits;
- Personnalisation des produits selon les différentes exigences du marché;
- Développement de projets spécialisés sur demande de clients;
- Collaboration au développement des cultures de type autochtones dans le plein respect de la tradition de l'industrie laitière locale.

Laboratoires de recherche et techniques spécialisées dans l'industrie laitière pour atteindre vos objectifs.

Grâce à la collaboration active avec nos clients et au développement rapide de projets conçus, nous pouvons toujours être à la tête du secteur, anticipant les exigences du marché.

En raison des connaissances acquises au fil du temps sur l'industrie laitière et les investissements biotechnologiques solides, **Biochem** est capable de travailler et de développer des solutions innovantes afin d'aider les clients dans la production quotidienne de produits laitiers.

Au cours des années, nous avons isolé différentes souches bactériennes, analysant leur génétique, leur métabolisme et leurs caractéristiques pendant les processus de fabrication du fromage.

Biochem a toujours encouragé l'utilisation de cultures autochtones intégrales visant à préserver le goût, les caractéristiques et la structure des produits typiques de chaque ville, à l'exemple de Pecorino Romano, un fromage à la spécialité de l'île de Sardaigne.

Notre expérience dans le choix des souches appropriées et dans nos combinaisons de ces souches les unes aux autres, nous permet d'offrir à chaque marché, des produits entièrement personnalisés, pour l'obtention des propriétés organoleptiques, physiques et chimiques souhaitées par les clients.

Nous vous souhaitons ainsi la bienvenue dans notre famille **Biochem!**

**Pour le marché Canadien,
Veuillez contacter notre représentant:**

Mayfus inc.

MAYFUS   **inc.**

For the Canadian market, please contact our representative:

MAYFUS ENTERPRISES INC., Mascouche (Québec) J7K3R8 Canada, Tel.: (514) 443-68-82,

www.mayfus.ca, info@mayfus.ca, www.facebook.com/Mayfusinc

Pour le marché Canadien, Veuillez contacter notre représentant:

LES ENTREPRISES MAYFUS INC., Mascouche (Québec) J7K3R8 Canada, Tel.: (514) 443-68-82,

www.mayfus.ca, info@mayfus.ca, www.facebook.com/Mayfusinc

