

LYOPHILIZED STARTER CULTURES FOR DAIRY INDUSTRY
CULTURES LYOPHILISEES POUR L'INDUSTRIE LAITIERE



LACTOFERM™

*Produced by
Produites par*



BIOCHEM srl

The Italian biochemical research center
Le centre Italien de recherche en biochimie



This is just a short list of products provided for the Canadian market. For the full catalogue, please contact us!



LYOPHILIZED LACTOFERM™ CULTURES FOR CHEESES

Lactoferm EM Cheese-Tek®

Ideal for the cheeses like: Emmenthal, Grouvier, Greve.
Natural mesophilic-thermophilic culture composed in decreasing order by:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus helveticus
Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis

Lactoferm MSO-7 Cheese-Tek®

Cottage cheese, Manchego, Quark, Edam and soft cheese.

Natural mesophilic culture composed in decreasing order by:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactoferm MSE-910 Cheese-Tek®

Semi-hard cheese varieties, such as Gouda and fresh cheeses as Cream cheese.

This culture has the characteristic to produce aroma and CO₂.
Natural mesophilic culture composed in decreasing order by:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Lactoferm SLBH -1 Cheese-Tek®

Stretching paste cheese varieties, such as Kashkaval, Buffalo Mozzarella, Mozzarella Pizza, Latteria, Asiago, Caciotta.

Natural thermophilic culture composed in decreasing order by:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
Lactobacillus helveticus

Lactoferm MV-12 Cheese-Tek®

Ideal to make cow's and goat's milk cheeses, and stretching paste cheeses such as Cow Mozzarella, Caciotta, Scamorza.

Natural thermophilic culture composed by:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Lactoferm MST-24 Cheese-Tek®

Ideal to make cow's and goat's milk cheeses, such as Camembert, Gouda, Edam, white brined cheese.

Natural mesophilic-thermophilic culture composed in decreasing order by:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Lactoferm MSY-52 Cheese-Tek®

Ideal to make cow's milk semi hard - cheeses and cheeses with vegetable fats, such as Gouda, Edam.
Selected mesophilic-thermophilic culture composed in decreasing order by:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Lactoferm MSO-4 Cheese-Tek®

Ideal to make cow's and goat's milk cheeses, such as Cottage cheese, Manchego, Quark, Edam and soft cheese.
Natural mesophilic culture composed in decreasing order by:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris

LYOPHILIZED LACTOFERM™ CULTURES FOR FERMENTED MILK



Lactoferm Kefir-30 Yogurt-Tek®

Ideal for the production of Kefir, fermented milk and drinking yoghurt.
Natural mesophilic culture composed in decreasing order by:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lactoferm YO-146 Yogurt-Tek®

Ideal for the production of set and drinking Yogurt with middle acidity, middle aroma and medium viscosity.

Natural Thermophilic culture composed in decreasing order by:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lactoferm MYE-1 Yogurt-Tek®

Ideal to make fermented milk, acid cream products like Smetana broken type with aroma and CO₂.
Natural mesophilic-thermophilic culture composed in decreasing order by:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Lactoferm YO 440 Yogurt-Tek®

Ideal for the production of set, stirred and frozen Yogurt with high viscosity, low acidity and mild aroma.

Natural Thermophilic culture composed in decreasing order by:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Il s'agit simplement d'une courte liste des produits fournis pour le marché Canadien. Pour le catalogue complet, contactez-nous!

CULTURES LYOPHILISEES LACTOFERM™ POUR FROMAGES



Lactoferm EM Cheese-Tek®

Idéale pour les fromages tels que: Emmenthal, Gruvier, Grev...
Culture naturelle méso-thermophile composée de:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus helveticus
Lactobacillus delbrueckii subsp. lactis

Lactoferm MSO-7 Cheese-Tek®

Idéale pour le Cottage cheese, Manchego, Quark, Edam et les fromages blancs et doux...

Culture naturelle mésophile composée par décroissance de:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris

Lactoferm MSE-910 Cheese-Tek®

Idéale pour les fromages semi-durs tels que Gouda et fromages frais tels que fromage-crème...

Cette culture se distingue par l'émanation d'arôme et CO2.
Culture naturelle mésophile composée par décroissance de:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Lactoferm SLBH -1 Cheese-Tek®

Idéale pour les fromages étirés par cuisson tels que Kashkaval, Buffalo Mozzarella, Mozzarella Pizza, Latteria, Asiago, Caciotta...

Culture naturelle thermophile composée par décroissance de:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus
Lactobacillus helveticus

Lactoferm MV-12 Cheese-Tek®

Idéale pour les fromages au lait de chèvre et de vache. Fromages étirés par cuisson tels que la Mozzarella, Caciotta, Scamorza...

Culture naturelle thermophile composée de:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Lactoferm MST-24 Cheese-Tek®

Idéale pour les fromages au lait de chèvre et de vache tels que Camembert, Gouda, Edam, fromage blanc salé...

Culture naturelle méso-thermophile composée par décroissance de:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Lactoferm MSY-52 Cheese-Tek®

Idéale pour les fromages au lait de vache semi-durs et fromages contenant la graisse végétale de type Gouda et Edam, ...
Culture naturelle méso-thermophile composée par décroissance de:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus

Lactoferm MSO-4 Cheese-Tek®

Idéale pour les fromages au lait de chèvre et de vache tels que Cottage cheese, Manchego, Quark, Edam et fromages doux...
Culture naturelle mésophile composée par décroissance de:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris



CULTURES LYOPHILISEES LACTOFERM™ POUR LAIT FERMENTE

Lactoferm Kefir-30 Yogurt-Tek®

Idéale pour la production du Kéfir, lait fermenté ainsi que le yogourt liquide.
Culture naturelle mésophile composée par décroissance de:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lactoferm YO-146 Yogurt-Tek®

Idéale pour la production du yogourt moelleux et liquide avec l'acidité moyenne, arôme moyen et viscosité moyenne.
Culture naturelle thermophile composée par décroissance de:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lactoferm MYE-1 Yogurt-Tek®

Idéale pour la production de lait fermenté, de la crème acide telle que Smetana condensée avec émanation d'arôme et CO2.
Culture naturelle méso-thermophile composée par décroissance de:

Lactococcus lactis subsp. lactis
Lactococcus lactis subsp. cremoris
Lactococcus lactis subsp. lactis biovar diacetylactis
Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Leuconostoc mesenteroides subsp. cremoris

Lactoferm YO 440 Yogurt-Tek®

Idéale pour la production de yogourt dessert moelleux, condensé et congelé avec une forte viscosité, faible acidité et arôme moyen.
Culture naturelle thermophile composée par décroissance de:

Streptococcus salivarius subsp. thermophilus
Lactobacillus delbrueckii subsp. bulgaricus

Lyophilized cultures for the dairy industry produced by:
Cultures lyophilisées pour l'industrie laitière produites par:

BIOCHEM srl

The Italian biochemical research center
Le centre Italien de recherche en biochimie

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




For the Canadian market, please contact our representative:
Pour le marché Canadien, Veuillez contacter notre représentant:

Mayfus inc.

MAYFUS^{inc.}

 INFO@MAYFUS.CA

 QUÉBEC, CANADA

 TEL: (514) 443-68-82

 WWW.FACEBOOK.COM/MAYFUSINC