

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



AUFTRAGS FERMENTATION

Mikrobiologische Fachexpertise
für individuelle, nachhaltige und
innovative Lösungen.

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY





ÜBER UNS

Die M FOOD GROUP® überzeugt mit ausgezeichneter mikrobiologischer Fachexpertise sowie umfassenden biotechnologischen Wissen.

Mit diesem beachtlichen Know-How wird für jeden unserer Kunden eine individuelle Lösung gefunden.

Dabei vertrauen unsere Kunden auf hervorragenden Service, der auch den allerhöchsten Qualitätsansprüchen gerecht wird.

Grundlegende Fachkenntnisse rund um Starterkulturen helfen, zielführende, nachhaltige und innovative Ergebnisse zu erzielen.

**WIR WISSEN,
WOVON SIE SPRECHEN!**

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



KULTUREN

„MADE IN GERMANY“

Das Herz der technischen Ausstattung, die moderne Anlage zur Vermehrung von Mikroorganismen, ist im niedersächsischen Steinfeld-Mühlen untergebracht. Mit ihr werden Starter- und Schutzkulturen für die Lebensmittelindustrie produziert:

- Starter- und Schutzkulturen für Fleisch und Wurstwaren
- Kulturen für Molkereiprodukte wie Joghurt, Milch und Käse
- Mikroorganismen für Fisch- und Agrarprodukte wie Silagen
- Probiotische Nahrungsergänzungsmittel oder solche zur Karies- und Parodontose Prophylaxe

Die Anlage verfügt außerdem über die Standards, Starter- und Schutzkulturen Koscher und Halal herzustellen.



AUFTRAGSFERMENTATION

WIRTSCHAFTLICH, SCHNELL & FLEXIBEL

Durch die Auftragsfermentation bieten sich zahlreiche Möglichkeiten, sowohl für den Kunden als auch für die M FOOD GROUP®. Als zuverlässiger Partner mit ausgezeichneter mikrobiologischer Fachexpertise produzieren wir mit wirtschaftlicher Herangehensweise in Ihrem Auftrag Mikroorganismen und Hefen unter aeroben sowie anaeroben Bedingungen. Da problemlos kleinere Mengen produziert werden können, nutzen Sie die Chance der Lohnproduktion für Ihre Entwicklungsprozesse und lagern diese aus dem Tagesgeschäft aus.

ALLE VORTEILE IM BLICK

- Schnelligkeit und Flexibilität durch kurze Entscheidungswege sowie wirtschaftliche Herangehensweise
- Produktion gefriergetrockneter Einzel- und Mischstämmen (Lyophilisate)
- Endprodukt kann als gefriergetrocknetes Lyophilisat oder in flüssiger Form bereitgestellt werden
- Produktion von Mikroorganismen und Hefen unter aeroben sowie anaeroben Bedingungen

WELCHE BRANCHEN KÖNNEN U.A. ABGEDECKT WERDEN?

Fleischindustrie

Milchindustrie

Probiotika

Homöopathie

Nahrungsergänzung

Schutzkulturen

Silierungsmittel

Biologische Filtersysteme



HERSTELLUNG UND ABPACKUNG VON KULTURENMISCHUNGEN IM EIGENEN REINRAUM

Im hauseigenen Reinraum der Klasse 10 werden die Kulturenmischungen hergestellt. Die wichtigsten Arbeitsschritte erfolgen unter Laminar Flow, was eine rundum fremdkeimfreie Produktion gewährleistet. Das produktschonende Vermischen von Reinstämmen zu Kulturenmischungen erfolgt in einem geschlossenen System.

DER PROZESS

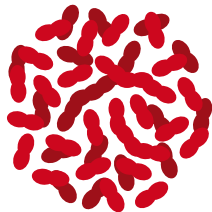


M FOOD GROUP[®] Kunden
schätzen das Unternehmen als
zuverlässigen Partner.

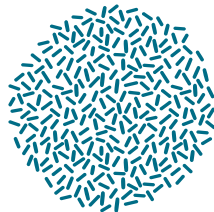
Die kurzen Entscheidungswege
ermöglichen eine äußerst schnelle und
agile Reaktion auf Kundenanfragen.



LACTOBACILLUS



LACTOCOCCUS



PROPIONIBACTERIUM



STREPTOCOCCUS
THERMOPHILUS



BIFIDOBACTERIUM



BULGARICUS

CULTURES TASTE TECHNOLOGY®
MADE IN GERMANY



DOWNLOAD
CENTER



M FOOD GROUP® GmbH

📍 Rienshof 2
D-49439 Steinfeld-Mühlen
Germany

☎ +49 5492 55700-100

✉ info@m-foodgroup.de

🌐 www.m-foodgroup.de

