

## CULTURES LACTIQUES PAL ITG SELECTIONNEES ET CONTROLEES PAR ITFF

Cultures lactiques thermophiles pour la fabrication de fromage à pâte cuite ou pâte pressée non cuite.

### 1) Streptocoques thermophiles

#### a) pour l'ensemencement du levain

CODE	DESIGNATION	CONDITIONNEMENT
A02004	PAL ITG ST 20-87/20 l	SACHET
A02007	PAL ITG ST 82-87/20 l	SACHET
A02010	PAL ITG ST 20-82/20 l	SACHET
A02035	PAL ITG ST 85-87/20 l	SACHET
A02038	PAL ITG ST 82-85/20 l	SACHET
A02041	PAL ITG ST 20-85/20 l	SACHET
A02044	PAL ITG ST 88/20 l	SACHET
A02107	PAL ITG ST 81.82/20 l	SACHET
A02110	PAL ITG ST 48.85/20 l	SACHET
A02005	PAL ITG ST 20-87/100 l	SACHET
A02008	PAL ITG ST 82-87/100 l	SACHET
A02011	PAL ITG ST 20-82/100 l	SACHET
A02036	PAL ITG ST 85-87/100 l	SACHET
A02039	PAL ITG ST 82-85/100 l	SACHET
A02042	PAL ITG ST 20-85/100 l	SACHET
A02045	PAL ITG ST 88/100 l	SACHET
A02112	PAL ITG ST 48-85/100 l	SACHET
A02114	PAL ITG ST 81-82/100 l	SACHET

CODE	DESIGNATION	CONDITIONNEMENT
A02006	PAL ITG ST 20-87/500 l	SACHET
A02009	PAL ITG ST 82-87/500 l	SACHET
A02012	PAL ITG ST 20-82/500 l	SACHET
A02037	PAL ITG ST 85-87/500 l	SACHET
A02040	PAL ITG ST 82-85/500 l	SACHET
A02043	PAL ITG ST 20-85/500 l	SACHET
A02046	PAL ITG ST 88/500 l	SACHET
A02113	PAL ITG ST 48-85/500 l	SACHET
A02115	PAL ITG ST 81-82/500 l	SACHET