

# PAL

## CULTURES LACTIQUES THERMOPHILES PURES

CODE	DESIGNATION	COMPOSITION	Levain (L) Ensemencement direct (D)	Exemples de Fabrications
A04022	PAL ST A B50	<i>Streptococcus thermophilus</i>	L	Pâte molle, pâte pressée, yaourt étuvé, yaourt brassé, yaourt à boire
A04023	PAL ST B B50	«	L	«
A04068	PAL ST B B1000	«	L	«
A04025	PAL ST E B50	«	L	«
A04070	PAL ST E B1000	«	L	«
A04020	PAL ST H B50	«	L	«
A04123	PAL ST H B500	«	L	«
A04035	PAL ST L B50	«	L	«
A04124	PAL ST L B500	«	L	«
A04103	PAL ST L B1000	«	L	«
			<b>DIRECT</b>	
A04011	PAL STV D 5U	«	D	Lait fermenté, Emmental, Asagio, Sarde, Pizza cheese, Mozzarella, pâte pressée
A04061	PAL STV D 10U	«	D	«
A04100	PAL HELV A D 10U	<i>Lactobacillus helveticus</i>	D	Pâte cuite, pâte pressée

## CULTURES MESOPHILES ET THERMOPHILES EN MELANGE POUR L'ENSEMENCEMENT DIRECT DU LAIT

CODE	DESIGNATION	Composition	Ensemencement direct (D)	Exemples de Fabrications
A04098	PAL CHEESE MIX 1 D 2U	<i>Lactococcus lactis subsp lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp cremoris</i> <i>Streptococcus thermophilus</i>	D	Souche d'acidification pour tous types de fromages
A04090	PAL CHEESE MIX 1 D 10U	«	D	«
A04129	PAL CHEESE MIX 8 D 2U	«	D	«
A04128	PAL CHEESE MIX 8 D 10U	«	D	«
A04158	PAL CHEESE MIX 188 D 2U	«	D	«
A04131	PAL CHEESE MIX 188 D 10U	«	D	«
A04060	PAL CHEESE 113 D 5U	<i>Lactococcus lactis subsp lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp cremoris</i> <i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactobacillus lactis</i>	D	Pâte pressée, pâte cuite
A04082	PAL CHEESE 113 D 10U	«	D	«
A04154	PAL CHEESE 114 D 2U	<i>Lactococcus lactis subsp lactis</i> <i>Lactococcus lactis subsp cremoris</i> <i>Lactococcus lactis subsp. lactis biovar. diacetylactis</i> <i>Streptococcus thermophilus</i> <i>Lactobacillus helveticus</i> <i>Lactobacillus lactis</i>	D	«
A04069	PAL CHEESE 114 D 5U	«	D	«