

UNA STORIA AZIENDALE...CON LE MANI NEL LATTE
A BUSINESS STORY... INSIDE THE MILK



foodcom®
GOOD STARTERS

www.foodcom.it

“

Affidabilità, competenza e passione sono i valori che ispirano da oltre 30 anni la storia della FoodCom, che accompagna all'eccellenza chi trasforma il latte in formaggi, yogurt, ricotta, panna e burro. Una storia che parte da una formazione professionale specifica e che prosegue con anni di esperienza nell'applicazione di fermenti lattici, caglio, enzimi, muffe in ogni tecnologia. Un modello in termini di professionalità, di lavoro e un supporto tecnico puntuale riassumono tutto il valore aggiunto della FoodCom. Rispetto della tradizione, capacità d'ascolto e dialogo sottolineano il carattere innovativo dell'azienda, divenuta per molti clienti il partner affidabile che offre, attraverso tecnologie all'avanguardia, competenza e ricette dedicate. FoodCom è sinonimo di qualità ed è pronta per altri 30 anni...con le mani nel latte!

Reliability, competence and passion are the values that have inspired the history of FoodCom for over 30 years, leading to excellence those who transform milk into cheese, yogurt, ricotta, cream and butter. A story that begins with specific professional training and continues with years of experience in the application of lactic cultures, rennet, enzymes, moulds in every technology. A benchmark in terms of professionalism, a working model and an excellent technical support summarize all the added value of FoodCom. Know-how, respect for the tradition, listening and communication skills underline all the company's innovative character aimed at the pursuit of quality, becoming for many customers the reliable partner that offers, through cutting-edge technologies, expertise, dedicated and customized recipes. FoodCom means quality and it is ready for other 30 years.... with hands in milk!

”





Fermenti per formaggi Cheese cultures

Prodotto Product	Composizione Composition	Applicazione Application
TM	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Taleggio, Caciotta, Italice, Asiago, Formaggi semistagionati, Toma <i>(Semi-mature cheeses)</i>
TMH	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Formaggi stagionati <i>(Mature cheeses)</i> , Formaggi a pasta cotta tipo Grana <i>(Hard-cooked cheeses i.e. Grana type)</i> , Sbrinz, Provolone
PG	Termofili, mesofili omofermentanti, mesofili eterofermentanti <i>Thermophiles, homofermentative mesophiles, heterofermentative mesophiles</i>	Caciotte con occhiatura <i>(Caciotte with eyes)</i>
TAL	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Taleggio, Robiola, Formaggi a pasta molle <i>(Soft cheeses)</i>
OPSD	Termofili misti, mesofili <i>Mixed thermophiles, mesophiles</i>	Formaggi stagionati <i>(Mature cheeses)</i> , Formaggi a pasta cotta tipo Grana, <i>(Hard-cooked cheeses, i.e. Grana type)</i> , Pecorini stagionati <i>(Mature Pecorino)</i> , Sbrinz
GE	Termofili misti, mesofili misti <i>Mixed thermophiles, mixed mesophiles</i>	Formaggi semi stagionati e stagionati con occhiatura, Gouda, Edam, Tilsiter, Maasdam, formaggi d'alpeggio <i>(Semi-mature and mature cheeses with eyes, Gouda, Edam, Tilsiter Maasdam, mountain cheeses)</i>
PT	Termofili misti, mesofili misti <i>Mixed thermophiles, mixed mesophiles</i>	Formaggi semi e stagionati <i>(Semi-mature and mature cheeses)</i> , Formaggi Pecorini stagionati <i>(Mature Pecorino cheese type)</i> , Manchego, Continental Cheese, Gouda, Edam Emmental, Gruyer
MZA	Termofili <i>Thermophiles</i>	Mozzarella, Fiordilatte, Scamorza, Caciotta Fresca
MZB	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Mozzarella, Provolone, Scamorza, Pizza Cheese
MZC	Termofili <i>Thermophiles</i>	Mozzarella, Fiordilatte
MZH	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Pizza Cheese, Formaggi pasta cotta tipo Grana <i>(Hard-cooked cheeses, i.e. Grana type)</i>
CRE	Termofili <i>Thermophiles</i>	Crescenza, Formaggi a pasta molle <i>(Soft cheeses)</i>
OMAT	Termofili, mesofili omofermentanti <i>Thermophiles, homofermentative mesophiles</i>	Formaggi semistagionati <i>(Semi-mature cheeses)</i> , Pecorini freschi e semistagionati <i>(Fresh and semi-mature Pecorino)</i>
HLD	Termofili misti, mesofili omofermentanti <i>Mixed thermophiles, homofermentative mesophiles</i>	Feta, Caciotte stagionate <i>(Mature Caciotta)</i> , Pecorini, Gouda, Maasdam, Edam, Toma
PFMM	Termofili, mesofili omofermentanti, mesofili eterofermentanti <i>Thermophiles, homofermentative mesophiles, heterofermentative mesophiles</i>	Formaggi freschi aromatizzati <i>(Fresh seasoned cheeses)</i> , Caciotte
MAC	Termofili, mesofili omofermentanti <i>Thermophiles, homofermentative mesophiles</i>	Formaggi mesofili <i>(Mesophilic cheeses)</i> , Stagionati <i>(Mature cheeses)</i> , Pasta semicotta <i>(Semi-cooked cheeses)</i> , Cheddar cheese

Prodotto Product	Composizione Composition	Applicazione Application
MA	Mesofili omofermentanti <i>Homofermentative mesophiles</i>	Formaggi gessati (<i>Crumbly cheeses</i>), Formaggi mesofili (<i>Mesophilic cheeses</i>), Formaggi stagionati (<i>Mature cheeses</i>), Pecorini, Creme acide (<i>Sour cream</i>), Cottage cheese
OPB	Mesofili omofermentanti, mesofili eterofermentanti <i>Homofermentative mesophiles, heterofermentative mesophiles</i>	Burro (<i>Butter</i>), Camembert, Formaggi freschi (<i>Fresh cheeses</i>), Erborinati (<i>Blue cheeses</i>), Caprino, Gouda, Cheddar, Creme Acide (<i>Sour cream</i>), Cream Cheese



Bioprotezione Bioprotection

Prodotto Product	Composizione Composition	Applicazione Application
BIO 1	Colture speciali (Special cultures)	Yogurt, formaggi freschi, panna acida (<i>Yogurt, fresh cheeses, sour cream</i>)
BIO 2	Colture speciali (Special cultures)	Yogurt, formaggi freschi, panna acida (<i>Yogurt, fresh cheeses, sour cream</i>)



Propionici Propionics

Prodotto Product	Composizione Composition	Applicazione Application
PROPION 1	<i>Propionibacterium freudenreichii</i>	Emmentaler, Swiss, Maasdam, (<i>GAS +++++</i>)
PROPION 2	<i>Propionibacterium freudenreichii</i> subsp. <i>shermanii</i>	Emmentaler, Swiss, Maasdam, (<i>GAS +++</i>)



Muffe Moulds

Prodotto Product	Composizione Composition	Applicazione Application
PEN-CANDIDUM	<i>Penicillium Candidum</i>	Brie, Camembert, Formaggi freschi a pasta molle (<i>Fresh soft cheeses</i>), Robiola
GEO-CANDIDUM	<i>Geotrichum Candidum</i>	Brie, Camembert, Formaggi freschi a pasta molle (<i>Fresh soft cheeses</i>), Robiola
PENICILLIUM BIANCO	<i>Penicillium Candidum</i>	Brie, Camembert, Formaggi freschi a pasta molle (<i>Fresh soft cheeses</i>), Robiola
P-RQF	<i>Penicillium Roqueforti</i>	Erborinati di pecora (<i>Sheep's milk blue cheeses</i>) Gorgonzola, Roquefort, Blue Cheese
BREVIBACT	<i>Brevibacterium Linens</i>	Superficie formaggi (<i>For the cheese surface</i>), Taleggio



Coagulanti Coagulants

Prodotto Product	Coagulanti Coagulants	Composizione Composition	IMCU
Caglio Liquido <i>Liquid Rennet</i>	Caglio di vitello Caglio microbico Chimosina	Chimosina 80 %- 95% Mucor miehei 100 % chimosina	da 150 a 600 750 200-600-1000
	<i>Calf rennet</i> <i>Microbial rennet</i> <i>Chymosine</i>	<i>Chymosine 80 %- 95%</i> <i>Mucor miehei</i> <i>100 % chymosine</i>	<i>from 150 to 600</i> <i>750</i> <i>200-600-1000</i>
Caglio in Polvere <i>Powder Rennet</i>	Caglio di vitello Caglio microbico Chimosina	Chimosina 80 %- 95% Mucor miehei 100 % chimosina	da 1000 a 1300 da 1000 a 2000 da 1000 a 1300
	<i>Calf rennet</i> <i>Microbial rennet</i> <i>Chymosine</i>	<i>Chymosine 80 %- 95%</i> <i>Mucor miehei</i> <i>100 % chymosine</i>	<i>from 1000 to 1300</i> <i>from 1000 to 2000</i> <i>from 1000 to 1300</i>
Caglio in Pasta <i>Rennet Paste</i>	Agnello Capretto Bianco	Chimosina 80% piccantezza +++ Chimosina 80% piccantezza +++++ Chimosina 80% piccantezza +++	Titolo da: 1:10.000 a 1:12.000
	<i>Lamb</i> <i>Kid</i> <i>White</i>	<i>Chymosine 80% spiciness +++</i> <i>Chymosine 80% spiciness +++++</i> <i>Chymosine 80% spiciness +++</i>	Title from: 1:10.000 to 1:12.000



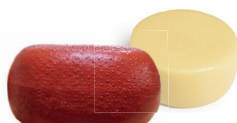
Fermenti per yogurt e kefir Cultures for yoghurt and kefir

Prodotto Product	Composizione Composition	Caratteristiche Characteristics
YOGURT TRADIZIONALE / TRADITIONAL YOGURT		
YO 1/2	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Yogurt a coagulo intero, Struttura, Viscosità, Aroma <i>[Set yogurt, Structure, Viscosity, Aroma]</i>
YO 3/4	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Yogurt da bere, Struttura, Viscosità, Aroma <i>[Drinkable yogurt, Structure, Viscosity, Aroma]</i>
YO 5/6	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Yogurt cremoso, Struttura, Viscosità, Aroma <i>[Stirred yogurt, Structure, Viscosity, Aroma]</i>
YOGURT BASSA POST-ACIDIFICAZIONE / LOW POST-ACIDIFICATION YOGURT		
YO 10	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Yogurt cremoso, Struttura, Viscosità, Aroma <i>[Stirred yogurt, Structure, Viscosity, Aroma]</i>
YO 11	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Yogurt da bere, Struttura, Viscosità, Aroma <i>[Drinkable yogurt, Structure, Viscosity, Aroma]</i>
YO 12	Termofili misti <i>Mixed thermophiles</i>	Yogurt a coagulo intero, Struttura, Viscosità, Aroma <i>[Set yogurt, Structure, Viscosity, Aroma]</i>
RICCOYOGURT	Proteine <i>Proteins</i>	Costituente naturale per yogurt <i>[Natural constituent for yogurt]</i>
KEFIR 1	Lievito, mesofili misti, termofili <i>Yeast, mixed mesophiles, thermophiles</i>	[Gas +++++, Aroma ++]
KEFIR 2	Lievito, mesofili misti, termofili <i>Yeast, mixed mesophiles, thermophiles</i>	[Gas +++, Aroma +++)
KEFIR 3	Lievito, mesofili misti, termofili <i>Yeast, mixed mesophiles, thermophiles</i>	[Gas ++, Aroma +++++]



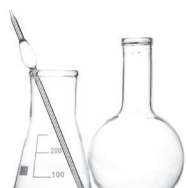
Probiotici Probiotics

Prodotto Product	Composizione Composition	Applicazione Application
LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS	Lactobacillus acidophilus	Latte (Milk), Yogurt, Formaggi freschi (Fresh cheeses)
BIFIDOBACTERIUM BIFIDO	Bifidobacterium bifido	Latte (Milk), Yogurt, Formaggi freschi (Fresh cheeses)
LACTOBACILLUS CASEI	Lactobacillus casei	Latte (Milk), Yogurt, Formaggi freschi (Fresh cheeses)



Trattamenti superficie formaggi Cheese surface treatments

Prodotto Product	Caratteristiche Characteristics
FOODPLAST	Trattamenti antimuffa con E235 (Anti-mould treatment products with preservative E235)
FOODPLAST	Polimeri per rivestimento formaggi con e senza conservanti (Cheese coating polymers with or without preservative E235)
FOODAG-SC	Trattamento protettivo/antimuffa a base di acidi grassi (Protective/Anti-mould treatment based on fatty acids)
PIMARICINA	Natamycin (E235)
OLIO DI LINO	Lindseed Oil
CERA	Cheese wax



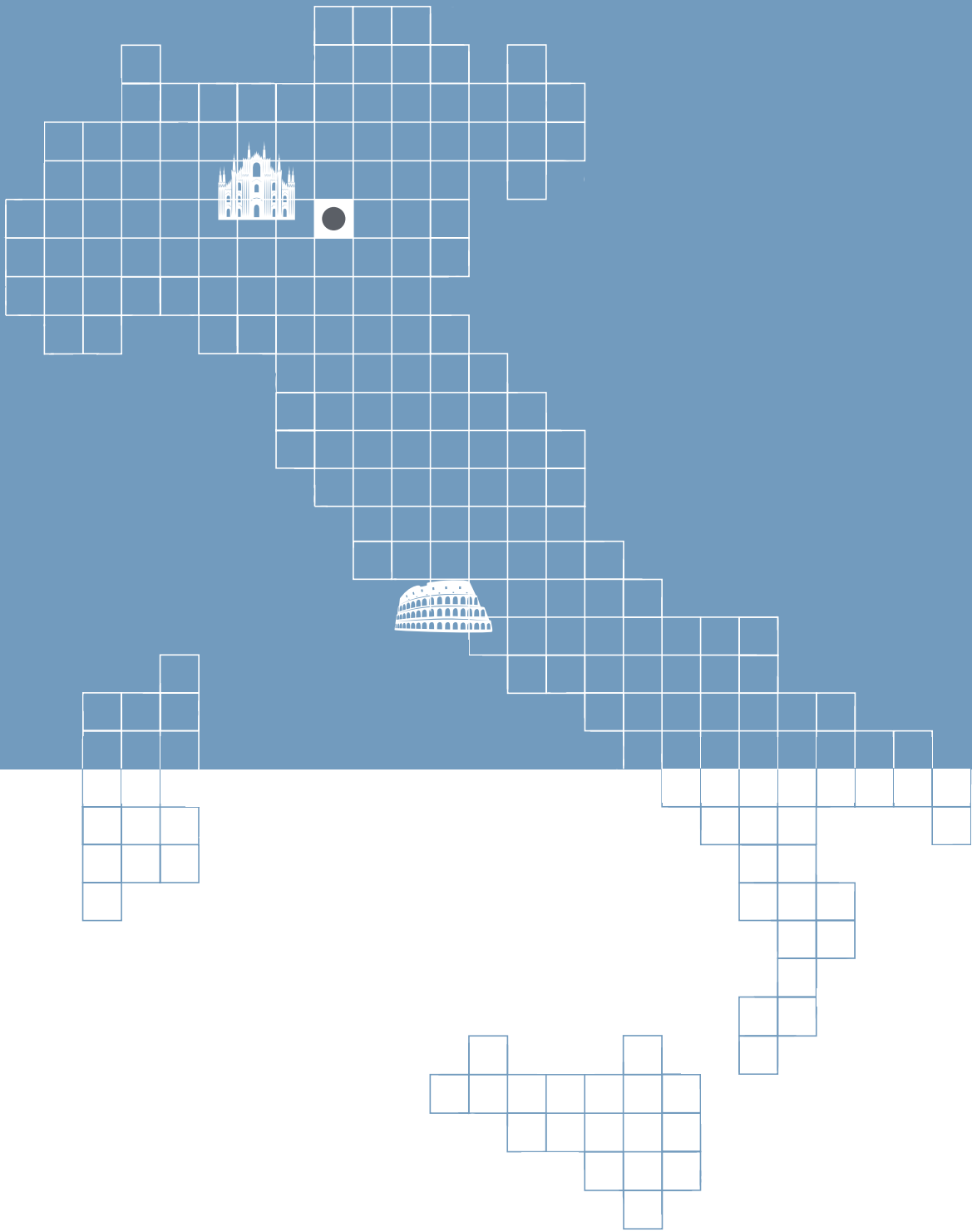
Coadiuvanti Adjuvants

Prodotto Product	Caratteristiche Characteristics
CALCIO LIQUIDO	Cloruro di calcio Liquid Calcium chloride
FOODSAL	Sali flocculanti per ricotta e/o latte (Flocculants salts for Ricotta and/or milk)
SALI DISACIDIFICANTI	Sali minerali (Mineral salts)
LATTASI	Enzima per prodotti senza lattosio (Lactase enzyme for lactose-free products)
LIPASI	Enzima esaltatore di sapore (Lipase enzyme for specific cheese flavor)
LISOZIMA	E1105 Antisporigeno, antigonfiore tardivo (Lysozyme, against clostridial fermentations)
FUMO LIQUIDO	Aroma di fumo, formulazione esclusiva liquida (Smoky flavour, liquid exclusive formulation)
BIOATTIVATORE	Arricchitore per siero/ Latto innesto (Enrichment for whey / starter culture)
GDL	Gluconodeltalattone (Glucono delta-lactone)

Competenza, dialogo
e supporto tecnico:
il nostro valore aggiunto!

*Competence, dialogue
and technical support
are our added value!*





foodcom®

GOOD STARTERS

Via dell'Industria, 7 - 26020 Cappella Cantone (CR) - Italy
 +39 0374 371812 - info@foodcom.it

Certifications



WHA - IT00205
www.waha-halal.org