



**First Choice**  
INGREDIENTS

# CATALOGUE INTERNATIONAL DE PRODUITS





# COLLABOREZ AVEC LE FABRICANT DES MEILLEURS INGRÉDIENTS LAITIERS CONCENTRÉS MONDIAL.

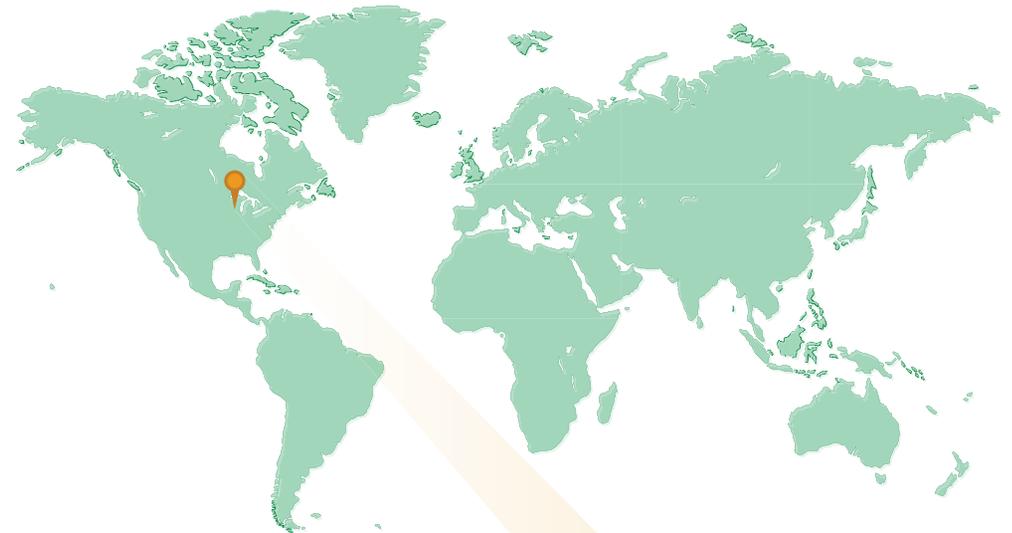
Située au cœur du Wisconsin, la première région productrice de produits laitiers aux États-Unis, First Choice Ingredients fabrique des ingrédients laitiers concentrés de haute qualité depuis 1994. Ayant accès aux meilleures exploitations laitières mondiales, à une agriculture fertile et aux producteurs de fromages artisanaux, First Choice Ingredients est reconnue comme un des fabricants les plus respectés d'ingrédients laitiers concentrés dérivés des technologies de fermentation et de réaction.

Nos trois usines sont certifiées par Safe Quality Foods (SQF) Edition 8.0 Level 2 (États-Unis), OU Kosher, The Islamic Food and Nutrition Council of America (IFANCA) et Midwest Organic Services Association (MOSA).

En partant d'ingrédients laitiers de qualité notamment crème, beurre, fromage à tartiner, babeurre, crème acidulée et un large éventail de fromages, notre personnel spécialisé s'appuie sur des dizaines d'années d'expérience dans l'industrie pour créer des ingrédients laitiers innovants parfaits pour le développement de vos produits futurs.

Les concentrés laitiers First Choice Ingredients sont parfaits pour les soupes, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie, assaisonnements de snacks, et plus encore.

La plupart des concentrés First Choice Ingredients est disponible sous forme de pâte, poudre ou liquide. Pour des produits laitiers au goût excellent et économiques, faites de nous votre premier choix.



**First Choice Ingredients**  
N112 W19528 Mequon Road  
Germantown, WI 53022



TOUS NOS PRODUITS  
FABRIQUÉS AUX ÉTATS-UNIS



POUR EN SAVOIR PLUS, CONTACTEZ :

**PETER BROWN**

Directeur des ventes internationales

BrownP@fcingredients.com

+1 612 860-4851



# SOMMAIRE

- BEURRE . . . . . 4
- CRÈME . . . . . 4
- CRÈME ACIDULÉE . . . . . 4
- DISTILLATS D'AMORÇAGE . . . . . 4
- BABEURRE . . . . . 4-5
- FROMAGE À TARTINER,  
PRODUITS LAITIERS, LAIT . . . . . 5
- CHEDDAR . . . . . 5-6
- PARMESAN . . . . . 6
- ROMANO . . . . . 6
- BLEU . . . . . 6
- GRUYÈRE . . . . . 6
- FROMAGES DIVERS . . . . . 7
- BIO . . . . . 7



Nom de produit	Code de produit	Forme	Description du produit	Mention d'étiquetage	Applications recommandées	Utilisation de départ	Taille d'emballage	Statut OGM
<b>BEURRE</b>								
<b>Beurre noisette naturel</b>	16737D - I	Poudre	Profil de beurre caramélisé sucré crémeux	Lait écrémé en poudre, beurre (crème, sel), arômes naturels.	Pain et viennoiserie, assaisonnements, snacks, sauces, produits laitiers	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Acides de beurre naturels</b>	850 - I	Pâte	Notes lipolytiques très prononcées	Matières grasses butyriques.	Pain et viennoiserie, assaisonnements, snacks, sauces, produits laitiers	0,01 – 0,10 %	20 kg	Sans OGM
<b>Arôme de beurre naturel, incolore</b>	100 NC - I	Poudre	Notes beurrées intenses, incolore	Maltodextrine, arôme naturel.	Pain et viennoiserie, assaisonnements, snacks, sauces, produits laitiers	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de beurre naturel</b>	689 - I	Poudre	Arôme de beurre à notes dominantes intenses	Maltodextrine, arômes naturels.	Pain et viennoiserie, assaisonnements, snacks, sauces, produits laitiers	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de beurre naturel</b>	16773D - I	Poudre	Profil beurré généreux, gras et riche	Lactosérum sucré, lait écrémé en poudre, beurre (crème, sel), matières grasses lactiques, arômes naturels.	Pain et viennoiserie, assaisonnements, snacks, sauces, produits laitiers	1 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme naturel type beurre</b>	1250L - I	Liquide (soluble dans l'huile) Conservat. à temp. amb.	Notes de produit laitier frais	Huile de tournesol, arômes naturels.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, confiseries	0,5 à 3 %	20 kg	Non-OGM
<b>CRÈME</b>								
<b>Arôme de crème naturel</b>	100 - I	Poudre	Notes aromatiques crémeuses riches	Maltodextrine, arôme naturel.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de crème naturel</b>	80 - I	Poudre	Profil laiteux crémeux	Maltodextrine, arôme naturel.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme naturel</b>	10339D - I	Poudre	Crème épaisse, bonne pour masquer	Maltodextrine, arômes naturels.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme naturel type crème fraîche</b>	10385D - I	Poudre	Arôme type crème fraîche et crème épaisse	Maltodextrine de tapioca, arômes naturels, gomme d'acacia, fécule de tapioca.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de crème naturel</b>	390 - I	Poudre	Lait condensé sucré et crème	Maltodextrine, arôme naturel.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées, confiseries	0,25 – 2 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de crème épaisse naturel</b>	378 - I	Poudre	Crémeux, gras, laiteux	Crème, maltodextrine, arômes naturels.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées, confiseries	0,25 – 1 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>CRÈME ACIDULÉE</b>								
<b>Arôme naturel de crème acidulée</b>	70 - I	Poudre	Notes laiteuses crémeuses de culture avec propriétés rehaussant le goût	Solides de crème acidulée, lactosérum, concentré de protéines du lactosérum, arômes naturels, extrait de levure, sel.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces à salade, sauces	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme naturel de crème acidulée</b>	50 - I	Poudre	Produit laitier sucré, légères notes acides du lait avec propriétés rehaussant le goût	Solides de crème acidulée, lactosérum, concentré de protéines du lactosérum, arômes naturels, extrait de levure, sel.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces à salade, sauces	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>DISTILLAT D'AMORÇAGE</b>								
<b>Distillat d'amorçage</b>	50X - I	Poudre	Notes dominantes beurrées intenses	Maltodextrine, distillat d'amorçage (désignation « GRAS » de la FDA).	Assaisonnements, marinades, produits laitiers, assaisonnements, sauces, arômes amplifiés	0,05 à 0,5 %	15 kg	Sans OGM – IP
<b>Distillat d'amorçage</b>	15X - I	Liquide (soluble dans l'eau)	Notes dominantes beurrées	Eau, distillat d'amorçage.	Produits laitiers, sauces à salade, sauces	0,10 à 1 %	19 kg	Sans OGM
<b>Distillat d'amorçage</b>	30X - I	Liquide (soluble dans l'eau)	Notes dominantes beurrées intenses	Distillat d'amorçage et eau.	Produits laitiers, assaisonnements, sauces, arômes amplifiés	0,10 à 1 %	20 kg	Sans OGM

Nom de produit	Code de produit	Forme	Description du produit	Mention d'étiquetage	Applications recommandées	Utilisation de départ	Taille d'emballage	Statut OGM
<b>BABEURRE</b>								
<b>Arôme de babeurre naturel</b>	80 - I	Poudre	Légères notes laitières de culture	Solides de babeurre, solides de lait écrémé, concentré de protéines du lactosérum et arômes naturels.	Sauces à salade, sauces, assaisonnements, pain et viennoiserie, produits laitiers	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de babeurre naturel</b>	90 - I	Poudre	Notes laitières de culture	Solides de babeurre, solides de lait écrémé, concentré de protéines du lactosérum, arômes naturels, sel, dioxyde de silicium.	Sauces à salade, sauces, assaisonnements, pain et viennoiserie, produits laitiers	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de babeurre naturel</b>	10130D - I	Poudre	Notes laitières de culture avec note dominante beurrée	Babeurre, lactosérum, acide citrique, arômes naturels.	Sauces à salade, sauces, assaisonnements, pain et viennoiserie, produits laitiers	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de babeurre naturel</b>	10131D - I	Poudre	Notes laitières légèrement acides avec arrière-goût beurré	Babeurre en poudre, lactosérum, arôme naturel et acide citrique.	Sauces à salade, sauces, assaisonnements, pain et viennoiserie, produits laitiers	0,75 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>FROMAGE À TARTINER   PRODUITS LAITIERS   LAIT</b>								
<b>Arôme de fromage à tartiner naturel</b>	86859D - I	Poudre	Arrière-goût laiteux et crémeux fort avec notes de culture légèrement acidulées	Fromage à tartiner (lait pasteurisé et crème, cultures, sel, gomme de caroube), solides de lait entier, maltodextrine, arômes naturels.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées, confiseries	1 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de fromage à tartiner naturel</b>	86873D - I	Poudre	Profil gras crémeux avec légères notes acidulées	Fromage à tartiner (lait pasteurisé et crème, cultures, sel, gomme de caroube), lait écrémé en poudre, maltodextrine, arômes naturels.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées, confiseries	1 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme naturel type yaourt - style à la grecque</b>	28191D - I	Poudre	Produit laitier acide avec note dominante crémeuse et acidulée	Lactosérum, maltodextrine, lait entier, acide citrique, arômes naturels, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM - IP
<b>Arôme naturel type yaourt</b>	28192D - I	Poudre	Produit laitier acide avec note dominante crémeuse et acidulée	Lactosérum, maltodextrine, acide citrique, arômes naturels, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits laitiers, sauces, pain et viennoiserie, boissons protéinées	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM - IP
<b>Arôme naturel type lait</b>	28166L - I	Liquide (soluble dans l'eau) Produit se conservant à temp. ambiante	Sucré, avec légères notes de lait cuit	Eau, arômes naturels, gomme xanthane.	Sauces, produits laitiers, pain et viennoiserie, confiseries, boissons protéinées	0,1 à 1 %	20 kg	Sans OGM
<b>CHEDDAR</b>								
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	11376D - I	Poudre	Cheddar moyen avec des notes d'affinage	Fromage (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lactosérum, lait écrémé en poudre, sel marin, gomme xanthane.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	11377D - I	Poudre	Cheddar moyen avec un arrière-goût salé	Cheddar (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lactosérum, lait écrémé en poudre, sel marin, gomme xanthane.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	11278 - I	Poudre	Profil de cheddar léger à moyen	Cheddar (lait pasteurisé, cultures de fromage, sel, enzymes), lactosérum.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	S709 - I	Poudre	Notes initiales de fromage avec légères notes de produit laitier	Maltodextrine, solides de lactosérum, arôme de fromage naturel, sel.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	239 - I	Poudre	Notes de cheddar affiné	Cheddar (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lactosérum, phosphate disodique, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM - IP
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	11219 - I	Poudre	Profil de cheddar « bouillon » fort avec caractère affiné	Lactosérum, cheddar (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), maltodextrine, arôme naturel, extrait de levure, sel.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM - IP
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	11245 - I	Poudre	Profil de cheddar moyen à affiné	Cheddar (lait pasteurisé, sel, cultures de fromage, enzymes), maltodextrine, phosphate disodique.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM - IP
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	11211 - I	Poudre	Profil de cheddar léger à moyen	Cheddar (lait pasteurisé, cultures de fromage, sel, enzymes), maltodextrine, lactosérum, sel, phosphate disodique.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM - IP
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	219 - I	Poudre	Profil de cheddar moyen avec notes beurrées	Cheddar (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), maltodextrine, lactosérum, arômes naturels, phosphate disodique, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM - IP

Nom de produit	Code de produit	Forme	Description du produit	Mention d'étiquetage	Applications recommandées	Utilisation de départ	Taille d'emballage	Statut OGM
<b>CHEDDAR (suite)</b>								
<b>Arôme de cheddar naturel</b>	200 – I	Poudre	Profil de cheddar moyen à affiné	Cheddar (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), maltodextrine, lactosérum, acide lactique, (auxiliaires de transformation (phosphate disodique et citrate de sodium)), dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de cheddar blanc naturel</b>	12338D – I	Poudre	Profil de cheddar affiné prononcé avec arrière-goût de notes soufrés	Cheddar (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lactosérum, maltodextrine, arômes naturels, sel.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>PARMESAN</b>								
<b>Arôme de fromage naturel – type parmesan</b>	15001 – I	Liquide (soluble dans l'huile) Conservat. à temp. amb.	Notes dominantes de fromage prononcées	Triglycérides à chaîne moyenne, arômes naturels.	Sauces, sauces dips, assaisonnements, produits au fromage, pain et viennoiserie	0,25 – 2 %	20 kg	Sans OGM
<b>Arôme de parmesan naturel</b>	111409D – I	Poudre	Profil de parmesan léger équilibré	Maltodextrine, lactosérum, parmesan (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lait entier en poudre, sel.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de parmesan naturel</b>	400 – I	Poudre	Parmesan traditionnel modifié par des enzymes	Parmesan (lait pasteurisé, cultures de fromage, sel, enzymes), maltodextrine, lactosérum, sel, (phosphate disodique et citrate de sodium [auxiliaires de transformation]).	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de parmesan naturel</b>	111410D – I	Poudre	Parmesan avec arrière-goût de notes de romano	Parmesan (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), maltodextrine, solides de lactosérum, arôme naturel, sel.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de parmesan naturel</b>	11478D – I	Poudre	Profil de parmesan intense avec arrière-goût de légères notes salées	Lactosérum, parmesan (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), sel marin, gomme xanthane	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>ROMANO</b>								
<b>Arôme de fromage naturel – type romano</b>	15085L – I	Liquide (soluble dans l'huile) Conservat. à temp. amb.	Note dominante de fromage intense	Triglycérides à chaîne moyenne, arôme naturel.	Produits au fromage, sauces, pain et viennoiserie, sauces à salade, snacks, assaisonnements	0,25 – 2 %	20 kg	Sans OGM
<b>Arôme de romano naturel</b>	11511D – I	Poudre	Base romano avec notes acides prononcées	Lactosérum, romano (lait de vache pasteurisé, cultures, enzymes), maltodextrine, arôme naturel, sel.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de romano naturel</b>	500 – I	Poudre	Romano traditionnel modifié par des enzymes	Romano (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), maltodextrine, lactosérum, sel.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade, pain et viennoiserie	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de romano naturel</b>	592D – I	Poudre	Notes romano intenses avec arrière-goût salé	Romano (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lactosérum, lait écrémé en poudre, sel marin, gomme xanthane.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>BLEU</b>								
<b>Arôme de bleu naturel</b>	332 – I	Poudre	Notes de bleu moisi prononcées	Bleu (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lactosérum, maltodextrine, sel, phosphate disodique.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>GRUYÈRE</b>								
<b>Arôme de gruyère naturel</b>	11602 – I	Poudre	Profil de gruyère doux au goût de noisette	Gruyère (lait, cultures, sel, enzymes), lactosérum, maltodextrine, sel, arôme naturel, phosphate disodique.	Produits au fromage, sauces, pain et viennoiserie, sauces à salade, snacks, assaisonnements	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de gruyère naturel</b>	11618D – I	Poudre	Profil de gruyère salé	Gruyère (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lactosérum, lait écrémé en poudre, sel marin, gomme xanthane.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM

Nom de produit	Code de produit	Forme	Description du produit	Mention d'étiquetage	Applications recommandées	Utilisation de départ	Taille d'emballage	Statut OGM
<b>FROMAGES DIVERS</b>								
<b>Arôme de mozzarella naturel</b>	11903D - I	Poudre	Profil de mozzarella beurré léger	Mozzarella (lait partiellement écrémé, cultures, sel, enzymes), maltodextrine, lait entier, arôme naturel, lactosérum, phosphate disodique, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de fromage naturel – type feta</b>	11997D - I	Poudre	Base de fromage salé crémeuse avec note dominante acidulée	Maltodextrine, fromage (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), arômes naturels, lactosérum, sel, phosphate disodique, citrate de sodium, dioxyde de silicium, gomme xanthane.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM – IP
<b>Arôme de fromage naturel – type gouda</b>	117044D - I	Poudre	Légères notes de produit laitier/fromage	Maltodextrine, cheddar (lait pasteurisé, cultures, sel, enzymes), lactosérum, arômes naturels, huile de soja, phosphate de sodium.	Produits au fromage, sauces, pain et viennoiserie, sauces à salade, snacks, assaisonnements	0,5 à 3 %	25 kg	Non-OGM
<b>BIO</b>								
<b>Concentré de beurre bio</b>	16744D - I	Poudre	Notes beurrées intenses, incolore	Beurre bio (crème bio, arôme), lactosérum sucré bio, lait écrémé en poudre bio, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de beurre bio</b>	16774D - I	Poudre	Profil de beurre salé, propriétés rehaussant le goût	Lactosérum sucré bio, maltodextrine de tapioca bio, beurre bio (crème bio, arôme), sel marin, lait écrémé en poudre bio, arômes naturels.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de bleu bio</b>	13318D - I	Poudre	Notes de bleu prononcées avec arrière-goût de produit laitier onctueux	Bleu bio (lait pasteurisé bio, cultures, sel marin, enzymes), lactosérum sucré bio, lait écrémé en poudre bio, beurre bio (crème bio, arôme), dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de cheddar bio</b>	12244D - I	Poudre	Profil de cheddar léger à moyen	Cheddar bio (lait pasteurisé bio, cultures, sel, enzymes), lactosérum sucré bio, sel marin, phosphate disodique, citrate de sodium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de cheddar bio</b>	12277D - I	Poudre	Profil de cheddar moyen à affiné	Lactosérum sucré bio, cheddar bio (lait pasteurisé bio, cultures, sel, enzymes), beurre bio (crème fraîche bio pasteurisée, sel), acide lactique, sel marin, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de crème bio</b>	10389D - I	Poudre	Notes aromatiques crémeuses riches	Crème bio, lactosérum sucré bio, lait écrémé en poudre bio, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de crème de culture bio</b>	12049D - I	Poudre	Notes de produit laitier riche, crémeux, gras, de culture	Crème de culture bio (crème bio, cultures), lait écrémé en poudre bio, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de gouda bio</b>	117014D - I	Poudre	Profil de fromage doux avec notes de produit laitier onctueux	Gouda bio (lait pasteurisé bio, cultures, sel, enzymes), lactosérum sucré bio, lait écrémé en poudre bio, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de parmesan bio</b>	11482D - I	Poudre	Note salée parmesan	Parmesan bio (lait pasteurisé bio, cultures, sel, enzymes), lactosérum sucré bio, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré de parmesan bio</b>	11495D - I	Poudre	Profil de fromage doux avec notes de produit laitier onctueux	Parmesan bio (lait pasteurisé bio, cultures, sel marin, enzymes), lactosérum sucré bio, lait écrémé en poudre bio, sel marin, dioxyde de silicium, gomme xanthane.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM
<b>Concentré e romano bio</b>	11501D - I	Poudre	Profil de romano prononcé traditionnel	Romano bio (lait pasteurisé bio, cultures, sel, enzymes), lactosérum sucré bio, dioxyde de silicium.	Assaisonnements, snacks, produits au fromage, sauces, sauces à salade	0,5 à 3 %	25 kg	Sans OGM

### Sans OGM – IP :

Ce terme décrit les produits à « identité préservée » : non dérivés d'organismes génétiquement modifiés et l'origine « sans OGM » de la graine et du maintien de l'intégrité « sans OGM » sont documentés. Le statut OGM ne remonte pas aux aliments pour les vaches qui ont fourni le lait dans tout produit laitier.

### Sans OGM :

Ce terme décrit des produits pour lesquels des variétés OGM commercialement cultivées ne sont pas dans la chaîne d'approvisionnement. Le statut OGM ne remonte pas aux aliments pour les vaches qui ont fourni le lait dans tout produit laitier.

### Non-OGM :

Ce terme décrit des produits qui contiennent des ingrédients, additifs ou auxiliaires de transformation dérivés de produits de base qui ont des variétés commercialement cultivées dans la chaîne d'approvisionnement, MAIS l'ADN/les protéines résiduels ne sont probablement PAS détectables dans le produit fini. Ces produits ne satisferont pas aux réglementations d'étiquetage UE pour « non-OGM ».



**First Choice**  
INGREDIENTS

N112 W19528 Mequon Road  
Germantown, WI 53022

262.251.4322 | téléphone  
262.251.3881 | fax  
fcingredients.com

 TOUS NOS PRODUITS  
FABRIQUÉS AUX ÉTATS-UNIS



POUR EN SAVOIR PLUS, CONTACTEZ :  
**PETER BROWN**  
Directeur des ventes internationales  
BrownP@fcingredients.com  
+1 612 860-4851

