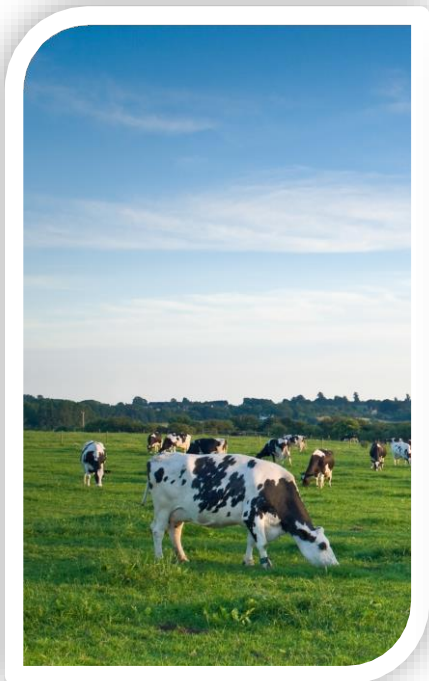




KERR FRANCE

DAIRY SOLUTIONS



<http://www.kerrfrance.eu/>



Vos solutions laitières depuis plus de 30 ans

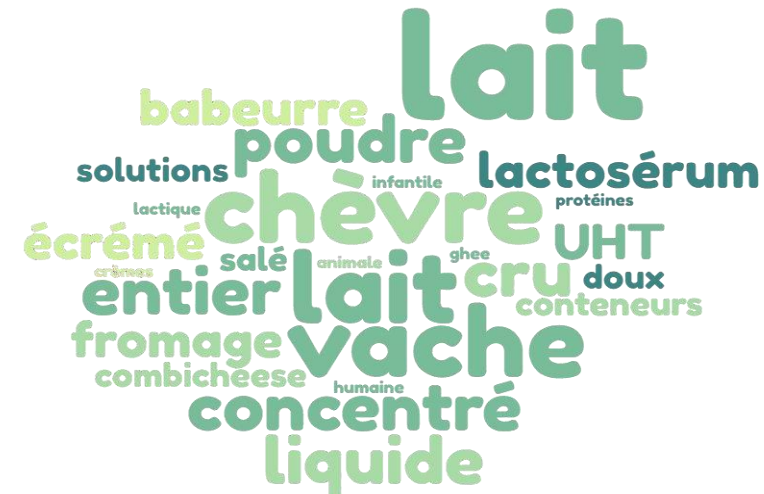
- **Depuis 1991** Kerr France associe passion et expertise au sein du secteur laitier. Nous vous proposons des ingrédients de haute qualité et répondons à vos besoins liés au secteur agroalimentaire en travaillant avec les plus grands fournisseurs.
- Travaillant exclusivement en **B to B** notre principal challenge est de créer un partenariat durable avec nos clients et fournisseurs dans un **environnement en constante évolution**. Notre flexibilité fait notre force, notre objectif final est de trouver le bon produit pour la bonne personne, au bon moment et au prix idéal.
- Établi sur le marché français depuis plus de 30 ans, nous sommes également présents dans plus de 40 pays.



Une large sélection de produits



- Peu importe votre projet nous avons une solution adaptée à vos besoins ainsi qu'une expertise dans le domaine laitier. Solide, liquide ou congelé ? En vrac ou via des containers ? Alimentation humaine, infantile ou animale. Il y aura toujours une offre qui correspondra à votre demande ou une entreprise qui recherchera votre produit. Nous nous chargeons de la trouver pour vous!



Notre gamme **chèvre**



Goatlac

- **Poudres**

Poudre de lactosérum déminéralisée 70% et 90%

Lactose

SMP (lait écrémé en poudre)

FCMP (poudre de lait entier)

WPC (concentré de protéines de lactosérum) de 50 à 80 %.

MF (protéines de lait)

- **Liquides (vrac)**

Lait écrémé et lait entier, cru ou thermisé

- **Fromages**

A – Qualité, Blocs, chutes, préemballages pour transformation avec traitement thermique

Fromage à râper, à fondre ou en poudre

Caillé de chèvre

- **Beurres**

Ghee de chèvre

Beurre lactique salé et doux

- **Crèmes**

Crème de lait fraîche ou congelée

Sheeplac

Notre gamme brebis



- **Poudres**

Poudre de lactosérum déminéralisée 70% et 90%

Lactose

SMP (Lait écrémé en poudre)

FCMP (Lait entier en poudre)

WPC (Concentré de protéines de lactosérum) 60 - 80 %

SWP (poudre de lactosérum doux)

- **Liquides (vrac)**

Lait écrémé et lait entier, cru et thermisé

- **Fromage**

A – Qualité, blocs, chutes, préemballages pour transformation avec traitement thermique

Fromage à râper, à fondre ou en poudre

Caillé lactique congelé

- **Crèmes**

Crème de lait fraîche ou congelée

Crème de lactosérum congelée

Crème de lactosérum mélangée (brebis/vache)

Cowlac

Notre gamme **vache**



- **Liquides (vrac)**

Concentré de perméat de lait/ lactosérum

Concentré de protéines de lait/de lactosérum

Concentré de babeurre doux

Concentré de lactosérum doux et acide

Concentré de protéines de lactosérum

- **Crèmes**

UHT et Pasteurisées, 20% à 40%

- **Beurres**

Crème de beurre salée et doux

Beurre de lactosérum

Ghee de vache

- **Poudres**

SMP (Lait écrémé en poudre)

FCMP (Lait entier en poudre)

SWP (Poudre de lactosérum doux)

BMP (poudre de beurre)

Lactose

Protéines de lait

- **Fromages**

A – Qualité, blocs, chutes, préparations pour le traitement thermique

Fromage à râper, à fondre ou en poudre

Fromage Combiwhite - **Deliwhite**



Naturage

Notre gamme **bio**



- **Lait de vache, brebis et chèvre**

- **Poudres**

Lactose

FCMP (poudre de lait entier)

SMP (poudre de lait écrémé)

SWP (poudre de lactosérum doux)

WPC (Concentré de protéines de lactosérum)
30% – 80%

MPC (Concentré de protéines de lait) 85 %

- **Liquides (vrac)**

Lait écrémé et lait entier, cru ou thermisé

- **Fromages**

Caillé de chèvre 38% MS

Gouda

Mozzarella

- **Beurres**

Lactique, salé, doux

- **Crèmes**

Crème de lait 30% à 50% de matière grasse

Pasteurisées et UHT



Un transport **serein** en toute **sécurité**

Nous proposons pour chaque projet un large choix d'options sécurisées et adaptées aux produits et à leur utilisation finale.

- Citernes alimentaires complètes et partielles
- Conteneurs
- Palettes
- Big-Bags / Sacs de 25 kg
- Briques / Bouteilles / Sachets
- Bag-in-box
- Bag-in-container



Nos services



Avec sa haute expertise du marché et sa vision à 360 degrés, **notre équipe** saura vous donner des idées et des solutions innovantes à toutes vos demandes.

Des fournisseurs de confiance vérifiés par notre **équipe qualité** afin de vous fournir le produit parfait au bon moment.

Un approvisionnement rapide et efficace organisé par notre **équipe logistique expérimentée**.

Une équipe dynamique à **taille humaine**, passionnée et dévouée à notre mission en tant qu'acteurs du secteur agroalimentaire.



Vos **Contacts** chez Kerr France



Xavier BEERNAERT
Fondateur/Directeur général
xavier.beernaert@kerrfrance.com
+33 3 20 28 90 00



Abderahim BOULAL
Manager Export
Manager développement poudres
ab@kerrfrance.com
+ 33 7 89 04 94 24



Adrien GAUX
Manager- Développement produits laitiers
vache
adrien.gaux@kerrfrance.com
+ 33 6 87 70 19 47



Alain SARDET
Manager Import/Export Asie
alain.sardet@cegetel.net
+ 33 6 16 70 63 31



Paul-Adrien DOBROVOLJEC
Manager- Développement produits laitiers
chèvre/brebis
paul-adrien.dobrovoljec@kerrfrance.com
+ 33 6 74 90 39 73



Adrien RODRIGUES
Manager- Développement fromages/beurres
arodrigues@kerrfrance.com
+ 33 7 85 78 20 11



Hélène AMORIM
Responsable logistique
helene.amorim@kerrfrance.com
+ 33 3 20 28 90 01



Marine ROUSSEL
Responsable qualité
marine.Roussel@kerrfrance.com
+ 33 3 20 28 90 00



KERR FRANCE
2 rue Auguste Blanqui - 59250 HALLUIN, France
info@kerrfrance.com
+33 3 20 28 90 00