

Milchpulver

Sprühtrocknung ist ein schonendes und effizientes Verfahren zur Trocknung von Milch. Die so produzierten Milchpulver unterscheiden sich je nach Verarbeitung in ihren funktionellen und sensorischen Eigenschaften. Für die Anwendung in Schokolade empfiehlt sich oft der Einsatz von walzengetrockneten Milchpulvern.

Magermilchpulver

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet medium heat	➤ der Standard unter den Magermilchpulvern
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ ausgewogene Eigenschaften bezüglich Geschmack, Löslichkeit und Stabilität
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ breite Anwendungsmöglichkeiten
		➤ ideal als Zutat für Backwaren, Süsswaren, Milchprodukte, Fleischwaren, Fertigsaucen, Glacé, etc.
Trocknungsart	sprühgetrocknet low heat	➤ besonders schonend erhitztes Magermilchpulver
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ Struktur und Funktionalität der Proteine bleiben durch dieses Trocknungsverfahren erhalten
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ ideal für den Einsatz in Tierfutter und zur Weiterverarbeitung zu rekonstituierter Milch
Trocknungsart	sprühgetrocknet semiinstant	➤ teil-instantisiertes Magermilchpulver
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ gute Löslichkeit
Handelseinheit	Sack à 25 kg Karton: 10 x 500 g	➤ rasche Auflösung
		➤ gutes Fließverhalten
		➤ ideal für Getränkeautomaten, Backwaren, Süsswaren, Fleischwaren, Suppen, Saucen
Trocknungsart	sprühgetrocknet Caramel	➤ feiner, intensiver Caramel-Geschmack durch Zugabe von Caramelsirup
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ ideal für Füllungen, Süsswaren
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Trocknungsart	walzengetrocknet	➤ gibt der Schokolade die gewünschte Milchnote und sorgt für ein zartes Schmelzverhalten
Fettgehalt	max. 1.5%	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	

Milchpulver teilentrahmt

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ besonders gutes Fließverhalten
Fettgehalt	12%	➤ gute Löslichkeit
Handelseinheit	Karton: 10 x 500 g	➤ ideal in Getränkeautomaten und im Gastrobereich

