



Milchproteinpulver

Unsere Milchproteinpulver besitzen je nach Anwendung verschiedene funktionelle Eigenschaften. Die Produkte haben stabilisierende, gelierende, wasserbindende und schäumende Wirkung, abhängig vom Proteintyp und der Anwendung.

Milchprotein

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Proteingehalt	50%	➤ hochwertiges sprühgetrocknetes Pulver mit 50% Proteingehalt ➤ wirkt emulgierend ➤ kann die Schaumbildung unterstützen ➤ ideal in Jogurt, Glacé, Dessertprodukten, Käseproduktion, Fleisch- und Wurstwaren
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Proteingehalt	85%	
Handelseinheit	Sack à 20 kg	

Buttermilchprotein

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Proteingehalt	60%	➤ sprühgetrocknetes Pulver mit 60% Proteinanteil ➤ sehr gute emulgierende Eigenschaften ➤ kann Ei ersetzen ➤ ideal für Glacé, Dessertprodukte, Saucen, Milhmischgetränke
Handelseinheit	Sack à 25 kg	

