



**Milchpulver
Protein**



Vollmilchpulver & Rahmpulver

Artikel	Vollmilchpulver Sprüh *	Vollmilchpulver Walze *	Rahmpulver 42 %
Einsatzgebiet	Backwaren, Saucen, Süsswaren	Schokolade	Dessertprodukte, Schokolade
Fettgehalt	26 %	26 %	42 %
Proteingehalt	24 %	24 %	18 %
Handelseinheit	Sack 25 kg	Sack 25 kg, Big Bag, lose	Sack 25 kg
Gesamthaltbarkeit	6 Monate	6 Monate	6 Monate

Butter- und Fettpulver

Artikel	Butterpulver 75 %	Fettkonzentrat-25	Fettkonzentrat-55
Einsatzgebiet	Backmischungen, Füllmassen	Backwaren, Crêmen, Füllmassen	Backwaren, Crêmen, Füllmassen
Fettgehalt	75 %	25 %	55 %
Proteingehalt	17 %	25 %	16 %
Fettquelle	Butter	pflanzliches Fett, RPSO-SG zertifiziert	pflanzliches Fett, RPSO-SG zertifiziert
Handelseinheit	Sack 10 kg	Sack 25 kg	Sack 25 kg
Gesamthaltbarkeit	9 Monate	9 Monate	9 Monate

Magermilchpulver

Artikel	Magermilchpulver Sprüh *	Magermilchpulver Walze	Magermilchpulver Sprüh semiinstant	Magermilchpulver Sprüh semiinstant für Kulturen *
Einsatzgebiet	Backwaren, Süsswaren, Milchprodukte, Fleischwaren Low-heat-Qualität erhältlich	Süsswaren, Backwaren	Backwaren, Süsswaren, Milchprodukte, Fleischwaren	Herstellung von Käse- und Betriebskulturen
Proteingehalt	33.5 %	33.5 %	33.5 %	33.5 %
Lactosegehalt	55 %	55 %	55 %	55 %
Handelseinheit	Sack 10 kg & 25 kg, Big Bag, lose	Sack 25 kg	Sack 25 kg	Sack 25 kg
Gesamthaltbarkeit	18 Monate	18 Monate	18 Monate	18 Monate

* auch in BioSuisse-Knospe-Qualität erhältlich



Molkenpulver

Artikel	Molkenpulver süss vegetarisch *	Molkenpulver süss vegetarisch kristallin
Einsatzgebiet	Schokoladen, Backwaren, Saucen, Ice Cream	Backwaren, Schokolade, Ice Cream
Proteingehalt	13 %	13 %
Lactosegehalt	74 %	74 %
Handelseinheit	25 kg, Big Bag	25 kg, Big Bag
Gesamthaltbarkeit	18 Monate	18 Monate

Jogurtpulver, Buttermilchpulver

Artikel	Jogipulver	Buttermilchpulver süss
Einsatzgebiet	Spezialbrote, Dauerbackwaren, Confiserie	Pâtisserie, Backwaren
Fettgehalt	max. 1.5 %	max. 6 %
Proteingehalt	33 %	32 %
Handelseinheit	25 kg	25 kg
Gesamthaltbarkeit	12 Monate	12 Monate

Protein-Konzentrat

Artikel	Milchprotein 50 % *	Milchprotein 85 % *	Molkenprotein 65 %
Einsatzgebiet	Milchprodukte, Backwaren, Wurstwaren	Milchprodukte, Wurstwaren, Ergänzungs-/Diätahrung	Milchprodukte, Ergänzungsnahrung
Proteingehalt (in TS)	50 %	85 %	65 %
Handelseinheit	25 kg	20 kg	10 kg
Gesamthaltbarkeit	18 Monate	18 Monate	18 Monate

* auch in BioSuisse-Knospe-Qualität erhältlich

Emmi Schweiz AG, Industrieverkauf

Stationsstrasse 21, CH-6252 Dagmersellen
Tel. +41 58 227 20 40
industrie@emmi.com www.emmi-industrie.ch

