



Milchpulver

Sprüh Trocknung 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	<ul style="list-style-type: none"> ➤ der Standard unter den Magermilchpulvern ➤ ausgewogene Eigenschaften bezüglich Geschmack, Löslichkeit und Stabilität ➤ breite Anwendungsmöglichkeiten ➤ ideal als Zutat für Backwaren, Süswaren, Milchprodukte, Fleischwaren, Fertigsaucen, Glacé, etc.
Fettgehalt	max. 1.5%	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Trocknungsart	sprühgetrocknet low heat	<ul style="list-style-type: none"> ➤ besonders schonend erhitztes Magermilchpulver ➤ Struktur und Funktionalität der Proteine bleiben durch dieses Trocknungsverfahren erhalten ➤ ideal für den Einsatz in Tierfutter und zur Weiterverarbeitung zu rekonstituierter Milch
Fettgehalt	max. 1.5%	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Trocknungsart	sprühgetrocknet semiinstant	<ul style="list-style-type: none"> ➤ teil-instantisiertes Magermilchpulver ➤ gute Löslichkeit ➤ rasche Auflösung ➤ gutes Fließverhalten ➤ ideal für Getränkeautomaten, Backwaren, Süswaren, Fleischwaren, Suppen, Saucen
Fettgehalt	max. 1.5%	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
	Karton: 10 x 500 g	
Trocknungsart	sprühgetrocknet semiinstant K	<ul style="list-style-type: none"> ➤ teil-instantisiertes Magermilchpulver ➤ tiefer Sporengehalt ➤ ideal zum Ansetzen von Kulturen
Fettgehalt	max. 1.5%	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Trocknungsart	sprühgetrocknet Caramel	<ul style="list-style-type: none"> ➤ feiner, intensiver Caramel-Geschmack durch Zugabe von Caramelsirup ➤ ideal für Füllungen, Süswaren
Fettgehalt	max. 1.5%	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Trocknungsart	sprühgetrocknet laktosearm	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laktose wird vor der Trocknung teilweise gespalten ➤ geeignet zur Herstellung von laktosefreien bzw. laktosearmen Produkten ➤ ideal für laktosefreie Gewürzmischungen
Fettgehalt	max. 1.5%	
Zertifizierung	Bio Suisse Knospe	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Trocknungsart	walzengetrocknet	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 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

Vollmilchpulver

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ feiner milchiger Geschmack
Fettgehalt	26%	➤ gute Fließfähigkeit
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ ideal für Backwaren, Convenience Food, Süswaren, Biscuits, Füllungen, Saucen
Trocknungsart	walzengetrocknet	➤ ergibt in Schokoladenprodukten eine intensive Milchnote
Fettgehalt	26%	➤ hoher Gehalt an freiem Fett
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ in verschiedenen Caramelisierungsgraden erhältlich

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Haben Sie Fragen zu den unterschiedlichen Milchpulvern? Kontaktieren Sie uns.

Telefon +41 58 227 20 40
E-Mail industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen www.emmi-industrie.com