

Ziegenmilch- produkte



Ziegenmilchprodukte sind im Trend und erfüllen das Bedürfnis der Kunden nach traditionellen, natürlichen und aussergewöhnlichen Produkten.

In den letzten 30 Jahren haben sich viele Bauern in den Niederlanden zur Ziegenhaltung entschieden und Ziegenmilchprodukte gewannen zunehmend an Popularität. Zur Milchproduktion hält man traditionellerweise holländische weisse Ziegen, welche mit Gras und Mais gefüttert werden. Ziegen werden zwei Mal täglich gemolken. Die Milch wird kühl gelagert bis sie zur Weiterverarbeitung in den Werken des Emmi Tochterbetriebs AVH dairy trade B.V. gelangt. Hier wird die Ziegenmilch schonend zu hochwertigen Ziegenmilchprodukten wie Milchpulver und Butter verarbeitet.

Die Ziegenmilchprodukte haben einen milden, cremigen Geschmack und ein einzigartiges Schmelzprofil. Aufgrund des konsequenten Verzichts auf Kuhmilchverarbeitung enthalten die Produkte keine Spuren von Kuhmilchproteinen.

Ziegenmilch weist ein einzigartiges Fettsäurenprofil auf, hat kleinere Fettpartikel und eine

spezielle Proteinstruktur, welche zur leichteren Verdaubarkeit beitragen. Aufgrund des hohen Gehaltes an kurz- (SCFA) und mittelkettigen (MCT) Fettsäuren wird das Fett rascher verdaut und steht dadurch schneller als Energiequelle dem Körper zur Verfügung.

Produkte

Ziegen-Vollmilchpulver
sprühgetrocknet, mind. 28% Fett,
25 kg Sack

Bio Ziegen-Vollmilchpulver
sprühgetrocknet, mind. 27% Fett,
25 kg Sack

**Ziegen-Molkenprotein-
konzentrat** sprühgetrocknet,
55% Protein, 7 g Mineralien,
20 kg Sack

Ziegen-Magermilchpulver
sprühgetrocknet, max. 1.5% Fett,
20 kg Sack

Ziegen-Butter gesäuert,
ungesalzen, aus pasteurisiertem
Rahm, 85% Fett,
15 kg / 25 kg Blöcke

Zertifizierungen:
IFS, Halal

Anwendungsbereiche

- Schokoladenprodukte
- Süsse und salzige Backwaren
- Convenience Produkte wie Pasteten, Saucen...
- Pulvermischungen für Cremes, Saucen
- Nahrungsergänzungsmittel
- Sportlernahrung

Eigenschaften

- Typischer feiner Ziegenmilchgeschmack, ohne off-taste
- Typische helle Farbe
- Frei fließende Pulver
- Keine Kuhmilchproteine nachweisbar

