



Spezialmilchpulver

Diese Milchpulver zeichnen sich durch spezielle Eigenschaften aus. Aufgrund des verwendeten Rohstoffs oder der Zusammensetzung besitzen sie je nach Anwendung stabilisierende, emulgierende oder schäumende Eigenschaften.

Buttermilchpulver süss

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ hergestellt aus süsser Buttermilch
Fettgehalt	max. 6%	➤ sorgt für eine frische Note in den Backwaren
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ als Substitut für Magermilchpulver
		➤ ideal als Zutat in Backwaren, Süsswaren, Glacé

Molkenpulver süss vegetarisch

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet amorph	➤ hoher Laktosegehalt
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ Proteinanteil von 13%
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ ideal für Trinkmolke, Backwaren, Fleischwaren, Schokolade, Milchprodukte
Trocknungsart	sprühgetrocknet kristallin	➤ kristallines Molkenpulver
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ hoher Laktosegehalt
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ Proteinanteil von 13%
		➤ gute Benetzbarkeit und Feuchtigkeitsaufnahme
		➤ ideal für Glacé und Trockenmischungen

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Haben Sie Fragen zu den unterschiedlichen Produkten und deren Anwendung? Kontaktieren Sie uns.

Telefon +41 58 227 20 40
E-Mail industrie@emmi.com
Zusätzliche Informationen www.emmi-b2b.com