



## 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.

## Magerjogurtpulver

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ ergibt im Backwaren und Confiserie-Produkten eine frische Jogurtnote
Fettgehalt	max. 1.5%	
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ ideal als Zutat für Backwaren, Confiserie-Produkte, Füllungen

## 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, Süswaren, Glacé

## Molkenpulver süss vegetarisch

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ hoher Laktosegehalt
	amorph	➤ Proteinanteil von 13%
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ ideal für Trinkmolke, Backwaren, Fleischwaren, Schokolade, Milchprodukte
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Trocknungsart	sprühgetrocknet	➤ kristallines Molkenpulver
	kristallin	➤ hoher Laktosegehalt
Fettgehalt	max. 1.5%	➤ Proteinanteil von 13%
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ 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](mailto:industrie@emmi.com)  
Zusätzliche Informationen [www.emmi-industrie.com](http://www.emmi-industrie.com)