



## Milchproteinpulver

Unsere Milchproteinpulver besitzen je nach Anwendung verschiedene funktionelle Eigenschaften. Die Produkte haben stabilisierende, gelierende, wasserbindende und schäumende Wirkung, abhängig vom Proteintyp und der Anwendung.

### Milchprotein

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Proteingehalt	50%	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ hochwertiges sprühgetrocknetes Pulver mit 50% Proteingehalt</li><li>➤ wirkt emulgierend</li><li>➤ kann die Schaumbildung unterstützen</li><li>➤ ideal in Jogurt, Glacé, Dessertprodukten, Käseproduktion, Fleisch- und Wurstwaren</li></ul>
Handelseinheit	Sack à 25 kg	
Proteingehalt	85%	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ hochwertiges sprühgetrocknetes Pulver mit 85% Proteingehalt</li><li>➤ wirkt emulgierend</li><li>➤ kann die Schaumbildung unterstützen</li><li>➤ ideal für Jogurt, Glacé, Dessertprodukten, Käseproduktion, Fleisch- und Wurstwaren</li></ul>
Handelseinheit	Sack à 20 kg	

### Buttermilchprotein

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Proteingehalt	60%	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ sprühgetrocknetes Pulver mit 60% Proteinanteil</li><li>➤ sehr gute emulgierende Eigenschaften</li><li>➤ kann Ei ersetzen</li><li>➤ ideal für Glacé, Dessertprodukte, Saucen, Milchmischgetränke</li></ul>
Handelseinheit	Sack à 25 kg	



## Molkenprotein

Produktdaten		Eigenschaften / Verwendung
Proteingehalt	35%	➤ sprühgetrocknetes Pulver mit 35% Proteingehalt
Handelseinheit	Sack à 25 kg	➤ hochwertige Proteinquelle
		➤ ideal für Milchprodukte, Tiernahrung
Proteingehalt	65% FS	➤ sprühgetrocknetes Pulver mit 65% Proteinanteil
Handelseinheit	Sack à 20 kg	➤ hochwertige Proteinquelle
		➤ wirkt cremig, kann zur Fettreduktion eingesetzt werden
		➤ bindet Wasser, wirkt emulgierend
		➤ kann die Schaumbildung unterstützen
		➤ ideal für Glacé, Drinks, Desserts, Nahrungsergänzung
Proteingehalt	65%	➤ sprühgetrocknetes Pulver mit 65% Proteinanteil
Handelseinheit	Sack à 20 kg	➤ hochwertige Proteinquelle
		➤ bindet Wasser, wirkt emulgierend und gelierend
		➤ kann die Schaumbildung unterstützen
		➤ ideal für Backwaren (Ei-Ersatz), Fertiggerichte, Nahrungsergänzung

Produktzertifizierungen auf Anfrage

Haben Sie Fragen zu den unterschiedlichen Proteinen 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)