

Milchpulver

Die Milchwerke "Mittelerde" stellen diverse sprühgetrocknete Milchpulver her. Es werden am Standort Stendal sowohl Vollmilch- als auch Magermilchpulver in hoher Qualität und in den Varianten instant, laktosefrei (< 0,1% im Pulver), laktosearm (< 10% im Pulver), low-spores und bio hergestellt. Die Instantpulver haben eine sehr gute Löslichkeit. Auf speziellen Kundenwunsch sind auch Vitaminisierungen und andere Anreicherungen der Milchpulver möglich.

Mögliche Einsatzgebiete unserer Milchpulver sind u.a. Schokoladen, Backwaren, Eiscremes und Convenienceprodukte, wie z.B. Suppe, Soßen oder Desserts. Low-spore, laktosefreie und laktosearme Pulver eignen sich außerdem optimal für den Einsatz im Health & Nutrition Bereich.

Produktvorteile:

- laktosefreie und laktosearme Varianten
- Bio- und low-spores Qualitäten
- niedrige bis mittlere freie Fette
- Instantpulver mit sehr guten Löslichkeiten
- gute Hitzestabilität

