

LACTOGLACE

Soluciones para helados



Los productos de la gama LACTOGLACE te ofrecen una amplia variedad de compuestos para diversas aplicaciones en helados. Nos hemos enfocado en cuatro áreas: sustitución de leche en polvo descremada, sistemas estabilizantes/emulsionantes, enriquecimiento proteico y mezclas listas para usar en helados. Nuestros productos ayudan a mantener los costos bajo control y brindan un alto rendimiento en sabor y textura.



LACTOPROT

functionality from milk

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

LACTOGLACE 120, 150, 200

SUSTITUTO DE LECHE EN POLVO DESCREMADA (SMP)

LACTOGLACE 120, 150 y 200 son productos lácteos altamente funcionales con contenido mineral de calcio naturalmente elevado. Pueden sustituir suero o leche en polvo en proporción 1:1 en recetas estándar, mejorando notablemente la calidad del helado. Son adecuados tanto para helado artesanal como industrial, incluyendo helado soft.

Producto	Descripción	Proteína	Aplicación
LACTOGLACE 120	Suero de leche	12 %	SMP-reemplazo hasta 50%
LACTOGLACE 150	Suero y/o sólidos lácteos	15 %	SMP-reemplazo hasta 100%
LACTOGLACE 200	Suero y/o sólidos lácteos	20 %	SMP-reemplazo 100%, mayor funcionalidad

DERRETIMIENTO DEL HELADO CON/SIN LACTOGLACE

Las siguientes imágenes muestran el comportamiento de derretimiento del helado con leche descremada en polvo en comparación con LACTOGLACE 120.



SMP

Lactoglace 120

LACTOGLACE IM

POLVO PARA HELADO (SOLUCION TODO EN UNO)

Usar nuestra gama de productos LACTOGLACE IM es la manera más sencilla de producir helado de alta calidad a bajo costo. Se trata de soluciones integrales para helados, a las que solo se añade agua o leche para la premezcla. Opcionalmente, los clientes pueden añadir aromatizantes. El tratamiento térmico y la homogeneización no son necesarios, pero sí posibles. Estos productos instantáneos se recomiendan tanto para pequeños productores de helado cremoso como para heladerías medianas que deseen beneficiarse de las excelentes propiedades de los productos LACTOGLACE IM.

LACTOGLACE IM NEUTRAL

RECETA

Esta sugerencia de aplicación demuestra el uso de los productos LACTOGLACE IM para helado Soft.

Ingredientes	Partes
Agua	2
LACTOGLACE IM	1
Saborizante (optional)	Al gusto

Procesamiento

Para helado Soft

1. Mezclar agua fría y LACTOGLACE IM con un batidor de alta velocidad.
2. Dejar reposar durante al menos 60 minutos.
3. Congelar en un congelador de helados Soft



BENEFICIOS CLAVE

Optimización de costos

Fácil manejo

No requiere tratamiento térmico
ni homogeneización

Sensación agradable en boca y
alta resistencia a la fusión

Textura cremosa y suave

Sabor delicioso

REPRESENTANTES EXCLUSIVOS



Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

lourdes@magnolia1939.com

www.magnolia1939.com

