



LACTOPROT

functionality from milk

REPRESENTANTES

EXCLUSIVOS



MAGNOLIA 1939

Lourdes Franco

Head Country Perú

+51 979 005 080

 lourdes@magnolia1939.com

 www.magnolia1939.com

LACTOWHIP

Estabilización de Crema Batida de Grasa Vegetal

LACTOWHIP

Estabilización
de Crema Batida de Grasa Vegetal



Ejemplo de formulación para crema batida de grasa vegetal con LACTOWHIP

Ingrediente	Dosis (%)
Lactowhip VFWC 30*	7.65
Agua	54.335
Grasa de palmiste totalmente hidrogenada	25
Azúcar	8
Dextrosa	5
Aroma	0.01
Betacaroteno	0.005



**Componentes: sólidos lácteos, ésteres de ácido láctico de monoglicéridos y diglicéridos de ácidos grasos (E472b), gel de celulosa (E460(i)), goma de celulosa (E466), xantano (E415)*



Procesando

- Mezcle los ingredientes de agua y polvo bajo alto cizallamiento
- Hinchazón 10-20 minutos
- Fusión de grasa, adición bajo alto cizallamiento, recomendado a 50°C
- Precalentamiento
- Tratamiento UHT a 135°C, 2-5 segundos
- Enfriamiento a 60-70°C
- Homogeneización a 140/15 bar
- Refrigeración y llenado a 10-20°C
- Almacenamiento refrigerado

LACTOWHIP

Estabilización
de Crema Batida de Grasa Vegetal



Prueba de Lactoprot con LACTOWHIP

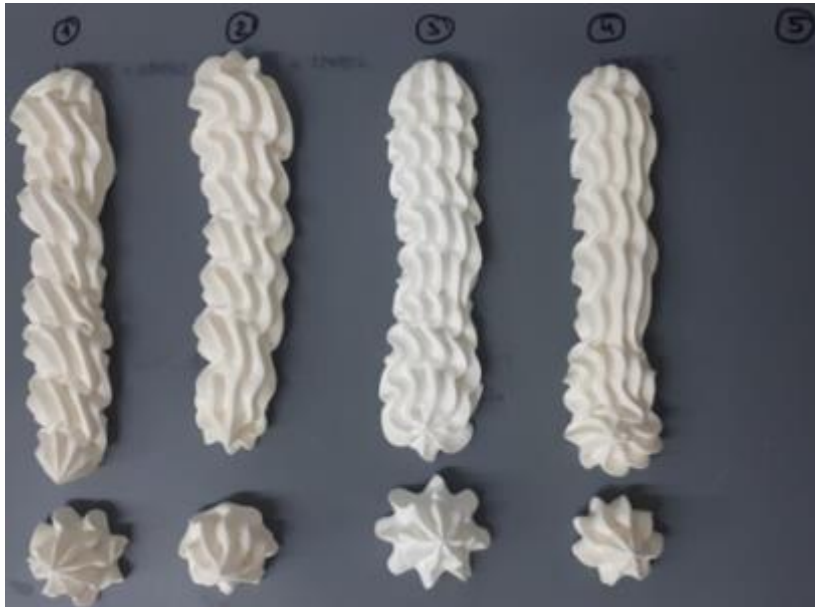


Photo © Lactoprot Deutschland GmbH

No. 3: Prueba de Lactoprot
con Lactowhip VFWC 30

Bordes afilados, resultado estable, ¡gran sabor!

LACTOWHIP

Estabilización
de Crema Batida de Grasa Vegetal



Beneficios claves

- Sensación en la boca cremosa
- Sin „over-whipping“
- Económico
- Exceso de hasta 250%
- Estabilidad de congelación y descongelación



¡Disfruta de tu producto de sabor premium!



LACTOPROT
functionality from milk



Photos © www.shutterstock.com

Gracias por su atención

www.lactoprot.de

09/2020