

VersiLac® LM7

PERMEADO DE SUERO DE LÁCTEO BAJO EN MINERALES
IDEAL PARA PANADERÍA Y SNACKS

DISEÑADO COMO UNA ALTERNATIVA RENTABLE AL SUERO DESMINERALIZADO, VERSILAC LM7
OFRECE BAJO CONTENIDO MINERAL CON UN SABOR Y FUNCIONALIDAD EXCEPCIONALES

LA SOLUCIÓN BALANCEADA DULCE Y SALADA PARA SABOR Y RENDIMIENTO

VersiLac LM7 está diseñado para aplicaciones que requieren un bajo contenido mineral y un sabor lácteo neutro, haciéndolo ideal para bebidas lácteas, productos de panadería, snacks y una amplia gama de formulaciones de alimentos.

Con hasta un 30% menos de minerales que los permeados regulares, VersiLac LM7 realza el sabor mientras mantiene la estabilidad y funcionalidad del producto. Su baja carga mineral permite tasas de inclusión más altas, proporcionando una mayor flexibilidad en una variedad de aplicaciones.

Ofreciendo 25-50% de ahorro en costos en comparación con el suero de leche desmineralizado en polvo, VersiLac LM7 ofrece un valor excepcional y un suministro constante y confiable. Ya sea optimizando formulaciones o elevando la calidad del producto, VersiLac LM7 es el ingrediente definitivo para un rendimiento superior y eficiencia en costos.

CONTIENE
APROXIMADAMENTE
7% DE MINERALES

25-50% MENOR
COSTO QUE EL
SUERO
DESMINERALIZADO

Fluidez Superior | Excelente Relación Calidad-Precio
No Higroscópico | Beneficios Funcionales | Potenciador de Sabor
Alta Solubilidad



VersiLac® LM7

PERMEADO DE SUERO DE LÁCTEO BAJO EN MINERALES

BENEFICIOS DEL PROCESO

- Mayor contenido total de sólidos
- Menos partículas oscuras
- Polvo de flujo libre
- Naturalmente aglomerado
- Alta solubilidad
- Dispersable
- Sin aditivos
- Baja humedad para una vida útil prolongada
- Calidad consistente con una cristalización adecuada
- No se producen subproductos
- Proceso sostenible

ETIQUETADO FLEXIBLE



- Sólidos de productos lácteos
- Suero modificado
- Suero con proteína reducida
- Sólidos de suero

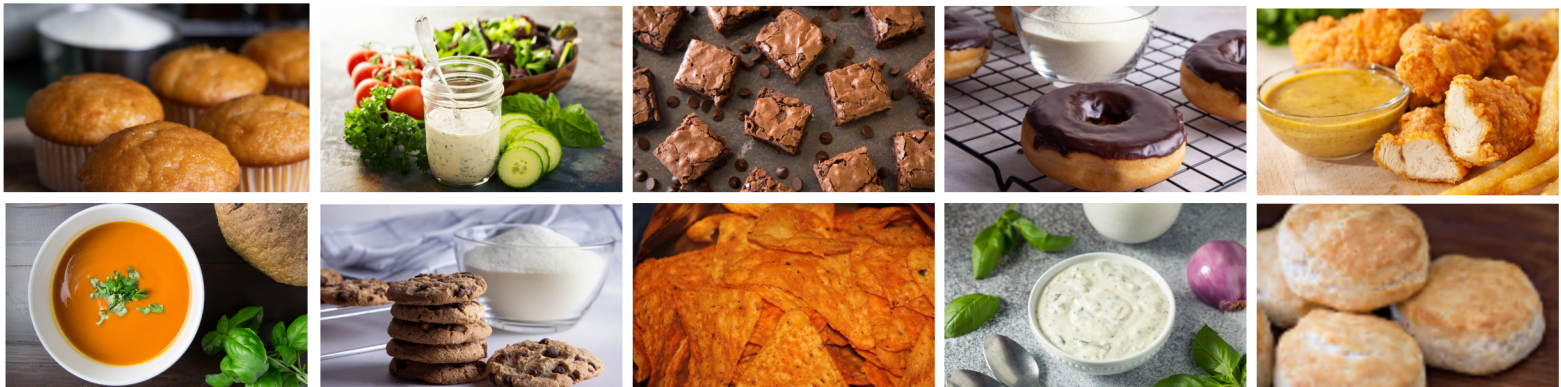
CERTIFICACIONES



- Kosher
- Halal
- Libre de OGM
- Libre de gluten
- SQF

INFORMACIÓN DEL PRODUCTO

- Empaque: Saco de 25 kg (55.1 lb) de papel kraft de capas múltiples con revestimiento de bolsa de polietileno termosellado
- Almacenamiento: Temperaturas por debajo de 25° C, humedad relativa por debajo de 65% y ambiente libre de olores
- Vida útil: 12 meses desde la fecha de fabricación



Contáctenos hoy para discutir cómo Proliant Dairy puede ofrecer soluciones innovadoras para sus formulaciones de alimentos.