



Proliant

DAIRY INGREDIENTS

EL LÍDER GLOBAL EN PERMEADO DE SUERO LÁCTEO

Panadería | Bebidas | Confitería | Lácteos | Alimentos Preparados



En Proliant Dairy Ingredients, ofrecemos soluciones innovadoras y un servicio sin igual para impulsar su éxito.

Nuestras Instalaciones

Fabricamos en dos plantas de vanguardia, diseñadas exclusivamente para producir permeado de suero lácteo premium. Nuestra tecnología de punta garantiza una calidad y consistencia inigualables en cada lote.

Nuestro Centro de Innovación LGI Advancement Building (LAB) ubicado en Iowa y con una inversión de \$10 millones, alberga ocho laboratorios de I+D, dos plantas piloto, una cocina de pruebas y un equipo de 40 científicos de primer nivel, ofreciendo recursos de vanguardia e innovación para el éxito de nuestros clientes.

Lo Que Hacemos

En Proliant, nos especializamos en la fabricación, comercialización y desarrollo de aplicaciones de permeado de suero lácteo (suero desproteínizado). Nuestros productos están diseñados para optimizar las formulaciones de alimentos y nutrición animal, brindando funcionalidad superior y una eficiencia en costos que ayuda directamente a nuestros clientes.



Colabore con Nosotros

Lo invitamos a visitar nuestra cocina de pruebas de última generación, donde podemos trabajar juntos en formulaciones personalizadas, adaptadas finamente a sus necesidades. Ya sea que esté desarrollando un producto innovador o mejorando uno existente, nuestro equipo de investigación y desarrollo está listo para brindarle la experiencia y el apoyo necesarios para alcanzar la solución perfecta.



Un mensaje de Melissa Oborny, Presidenta y CEO

En Proliant Dairy Ingredients, nuestra pasión reside en la creación de ingredientes lácteos excepcionales que impulsen el éxito de nuestros socios. Con más de 30 años de experiencia, somos mucho más que un proveedor: somos un equipo dedicado, trabajando codo a codo con nuestros clientes en cada etapa del camino. Desde el desarrollo de nuevas recetas y formulaciones hasta la búsqueda de soluciones innovadoras, estamos comprometidos con la mejora continua, una calidad inigualable y un liderazgo colaborativo. Juntos, transformamos ideas en éxitos y promovemos el progreso.



Su Socio Estratégico para el Éxito.

LA VENTAJA DE VERSILAC

VersiLac™ es una solución láctea versátil, elaborada a partir de permeado de suero lácteo, diseñada para reemplazar el suero de leche en polvo, lactosa o leche descremada en polvo en una amplia gama de formulaciones alimenticias.

VersiLac™ LMS: El menor contenido mineral con un sabor naturalmente dulce y neutro, ideal para preservar el sabor y la funcionalidad en aplicaciones delicadas.

VersiLac™ LM7: Perfil equilibrado entre dulce y salado con contenido reducido de minerales, perfecto para sustituir el suero desmineralizado sin comprometer el rendimiento.



- Kosher
- Halal
- Libre de OGM
- Libre de Gluten
- Certificación SQF

APLICACIONES



PANIFICACIÓN

Pan | Brownies | Pasteles | Galletas
Crackers | Muffins | Panqueques

Mejora el dorado, prolonga la vida útil y reduce el contenido de azúcar y sodio, todo mientras contribuye a un perfil de sabor rico y equilibrado.



BEBIDAS

Mezclas de Chocolate | Café Frío
Chocolate Caliente | Minerales Lácteos

Realza la dulzura, aporta minerales y optimiza la sensación en boca, convirtiéndolo en un ingrediente ideal para bebidas rentables y deliciosas.



CONFITERÍA

Crema y Relleno para Panadería | Glaseados
Caramelos | Dulces | Cremas de Avellanas

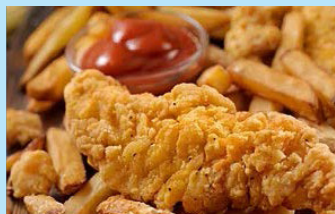
Mejora la dulzura, contribuye al dorado y la caramelización, y reduce los costos de producción sin comprometer la calidad ni el sabor.



LÁCTEOS

Helados | Quesos | Queso Crema
Flanes | Pudines | Yogures

Mejora la textura, perfecciona los perfiles de sabor y reduce los costos, al mismo tiempo que proporciona una fuente limpia y natural de lactosa y minerales.



ALIMENTOS PREPARADOS

Papas Fritas | Aderezos | Salchichas | Embutidos
Aderezos para Ensaladas | Salsas | Sopas | Gravies

Añade profundidad al sabor, mejora la solubilidad y realza la textura, a la vez que permite la reducción de sodio y azúcar para un producto más saludable y equilibrado.



MEZCLAS

Perfil Mineral Personalizado | Reducción de Costos
Mejora de la Funcionalidad | Ajuste de Sabor

Una combinación de permeado de suero lácteo con otros ingredientes para optimizar la funcionalidad, el sabor y la rentabilidad de sus formulaciones de alimentos o bebidas.

Existen miles de aplicaciones para el permeado de suero lácteo. Nuestro equipo de Investigación y Desarrollo estará encantado de colaborar en formulaciones personalizadas.

Optimice sus fórmulas con una funcionalidad y valor superiores.

SOSTENIBILIDAD EN PROLIANT DAIRY

En Proliant Dairy Ingredients, la sostenibilidad es un pilar fundamental de nuestras operaciones. Estamos firmemente comprometidos con la producción de permeado de suero lácteo de alta calidad mientras minimizamos el impacto ambiental.



Reducción de Residuos

El permeado de suero lácteo es un subproducto de la producción de queso. Su aprovechamiento contribuye significativamente a la reducción de residuos, convirtiendo lo que de otro modo sería desechado en un recurso de gran valor para la industria alimentaria.



Reciclaje de Nutrientes

Nuestro permeado de suero lácteo contiene lactosa, vitaminas y minerales que pueden incorporarse en productos alimenticios. Este reciclaje de nutrientes apoya el modelo de economía circular.



Menor Impacto Ambiental

Al integrar nuestro permeado de suero lácteo en productos alimenticios, usted puede contribuir a la reducción de la huella ambiental global de la producción láctea.

Su Socio por un Futuro Sostenible

Al elegir Proliant Dairy Ingredients, usted no solo selecciona un producto premium; se alinea con un socio genuinamente comprometido con prácticas sostenibles y un planeta más saludable. Juntos, podemos crear soluciones innovadoras que beneficien tanto a su negocio como al medio ambiente.



Proliant Dairy Ingredients es un orgulloso miembro del Compromiso de Gestión Láctea de EE. UU. (US Dairy Stewardship Commitment).

Proliant Dairy Ingredient es una de las seis compañías independientes propiedad de The Lauridsen Group, una empresa privada con sede en Ankeny, Iowa, EE. UU. Descubra más en <https://lauridsengroupinc.com/>.

