

Funktionelle Milchproteine

Als Lieferant multifunktionaler Milchsyste me hat Bel Industries eine Markenpalette entwickelt, die sich an den spezifischen Erfordernissen unserer gemeinsamen Kunden orientiert. Alle diese Milchsyste me sind für die spezifischen Verfahren und Rezepturen unterschiedlicher Anwendungen geeignet, wie Eiscreme, Getränke, Backwaren, Schokolade, Molkereiprodukte und viele weitere.

Die Produkte sind das Ergebnis der Funktionalisierung und des Mischens von Milchproteinen, um für jede Anforderung die passende funktionelle Zutat zu erhalten:

- Homogenität
- Hitzebeständigkeit
- Viskosität
- Gelierung
- Opacity
- Luftaufnahme
- Milchgeschmack

Die Produktpaletten von Bel Industries entsprechen den funktionellen Anforderungen jeder Anwendung:

Nollibel®: für Eiscreme – geeignet für verschiedene Arten von Rezepturen (Standard, Premium, Softeis, fettarm) und Verfahren (Extrusions-, Batch- oder Plate-Verfahren)

Belka®: eine in verschiedene Bereiche gegliederte Produktfamilie für Molkereiprodukte, Getränke, Schokolade und Backwaren

Bianbel®: für aufgeschlagene Anwendungen (Sorbets, Süßwaren, Schaumgebäck)

Proselac26: als Ersatz für Vollmilchpulver - das Produkt beruht auf ungehärtetem Kokosöl

Lactibel®: wirtschaftliche und multifunktionelle Lösungen

Ihr Innotaste-Team steht Ihnen für fachliche Unterstützung zur Verfügung und berät Sie bei Ihren Projekten mit Unterstützung des Forschungszentrums von Bel Industries.

Kontakt Innotaste

Düsseldorfer Str. 103 · 47809 Krefeld

(GPS: Floßstraße)

Postfach 9005 · 47747 Krefeld

Tel. +49 (0) 2151-525-470

Fax. +49 (0) 2151-525-489