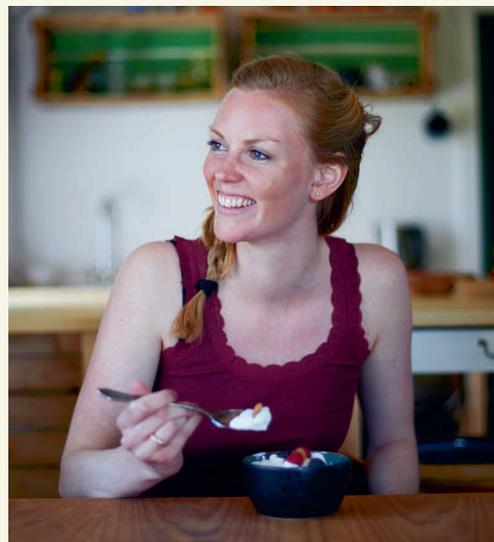


和有机乳制品  
一起回归自然



功能性有机牛奶蛋白

**Arla Foods Ingredients**  
Discovering the wonders of whey 



# 人们对有机健康食品的需求日益增长

蛋白质因其有益于健康，而备受消费者欢迎，现在，人们对天然健康的食物需求量越来越大。乳制品为您加入这一趋势铺平了道路。

消费者越来越注重食品的：

- 天然
- 健康
- 营养
- 功能性<sup>1</sup>

## 天然功能性酪蛋白

我们的新食品原料Nutrilac® MicelPure™为新产品或现有有机产品系列打开了大门，提供了新的和独特的功能。Nutrilac® MicelPure™是一种天然的高蛋白含量的酪蛋白分离物。

Nutrilac® MicelPure™原料产自我们在丹麦的自有农场。温和的加工方法，避免了传统的处理方式，尽可能保留蛋白质的天然活性，最大程度地亲和自然品质。

## 美味的有机食品

我们还开发了基于Nutrilac® MicelPure™的Nutrilac®有机产品系列，有助于客户推出有机产品或为现有产品赋予新的和有吸引力的功能。

通常，中国消费者认为有机食品比非有机食品更健康美味，食品安全水平更高<sup>2</sup>。

---

**91%的受访中国消费者表示，如果产品可供选择的范围更广，他们会购买更多的有机乳制品<sup>2</sup>**

---

## 获得灵感顺应潮流

在过去，缺乏天然有机食品原料限制了更多有机乳制品发展。而现在，Nutrilac® MicelPure™及其有机版均已上市，两者都可以应用于许多新颖的乳制品方案中。为了将创意付诸实践，我们开发了一些有吸引力的配方。



## 55%的受访中国消费者认为有机食品比非有机食品口感更好<sup>2</sup>

### 多用途的奶酪

在新推出的Nutrilac®产品系列中，我们提供了一种可以添加到奶酪中的原料，这种奶酪对烹饪加工热稳定，这对客户极具吸引力：该配料可以添加到烤奶酪中，添加到汉堡用的奶酪馅饼中，用来制作芝士条、奶酪块和火锅奶酪。

特点:

- 加工过程中保持热稳定
- 加工工艺简单
- 100%得率
- 钠含量低

### 出色的酸奶产品

您的客户对天然健康食品的口感要求和偏好可以通过我们的Nutrilac®产品来满足，原味或水果口味的搅拌型酸奶均可应用。

益处:

- 风味纯净
- 口感顺滑
- 健康（富含蛋白质、低脂肪、无添加糖）
- 有机



**Nutrilac® MicelPure™**  
产于丹麦

### 天然品质零食

添加Nutrilac®新成分可以为孩子们制作一种有趣的天然健康的奶酪零食。这种便携式零食也可通过复原方式生产。

益处:

- 钠含量低
- 减少或不使用天然奶酪
- 甜美奶香味

### 无负担的享受

传统上，冰淇淋被认为是不健康的食品，Nutrilac®系列产品中的有机原料可以转变消费者的观念，让冰淇淋更具有吸引力。

益处:

- 柔和及中性的味道
- 有机
- 低脂

阿尔拉食品原料是全球高品质乳清解决方案的领导者。我们发现并向市场提供优质的乳清原料，开发并高效加工天然、功能性和营养的食品，支持食品工业发展。

利用在食品和生产方面的专业知识，我们为全球生命早期营养、临床营养、运动营养、健康食品和其他食品饮料产品的制造商提供服务。

阿尔拉食品原料为乳品公司Arla Foods 100%拥有。

和有机乳制品一起回归自然

#### 参考资料

1. 新营养商务 (2019)
2. 消费者对有机食品认识和购买习惯研究, Lindberg International (2019)
3. MRC 统计

本材料所含信息旨在面向B2B客户、供应商和分销商，并不面向最终消费者。世界各地的监管机构在产品要求方面有不同的参数。在制定食品、饮料或补充剂产品标签，制造商应寻求指导，以确保符合监管机构的要求。本营销材料所提供的信息仅供参考和教育之用。欲了解更多信息，请访问 [www.arlafoodsingredients.cn](http://www.arlafoodsingredients.cn)

## 联系方式

阿尔拉食品原料贸易（北京）有限公司

北京市西城区西直门南大街2号成铭大厦C座，1103室

销售经理: Yuanyuan Li

邮箱: [yanli@arlafoods.com](mailto:yanli@arlafoods.com)

电话: 0106600 1580/1581

[www.arlafoodsingredients.cn](http://www.arlafoodsingredients.cn)

**Arla Foods Ingredients**  
Discovering the wonders of whey 



正在进行中国有机认证