

在中国轻松制作奶油干酪

三大挑战

- 1 没有生产奶油干酪的传统
- 2 需要与高品质的进口产品竞争
- 3 对温和天然口味的需求不断增加



Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey



用我们天然的原料制作您自己的奶油干酪

不管是用于芝士蛋糕、风味涂抹干酪、还是裱花或流行的芝士奶盖茶中，中国消费者对各式各样奶油干酪制成的产品需求越来越大。为了满足这一新需求，从西方市场进口的奶油干酪正在急剧增加。

若想充分利用这一流行趋势，中国乳制品制造商可以投资昂贵的设备，并开始生产自己的奶油干酪品牌。但还有一个更简便的选择——所有您所需要的仅为我们的Nutrilac®功能性蛋白，高产出率的工艺技术和一条标准的酸奶生产线，便可一切准备就绪。

在阿拉食品原料公司，我们整理了一个基本配方来告诉您如何操作。最终可以得到一种高品质的奶油干酪，含有25%脂肪，清洁标签，原材料零浪费——是适合所有消费者喜好的完美产品。

将它放入诱人的烤芝士蛋糕、风味柔和的裱花或奶油芝士奶盖茶中尝试一下。美味极了。

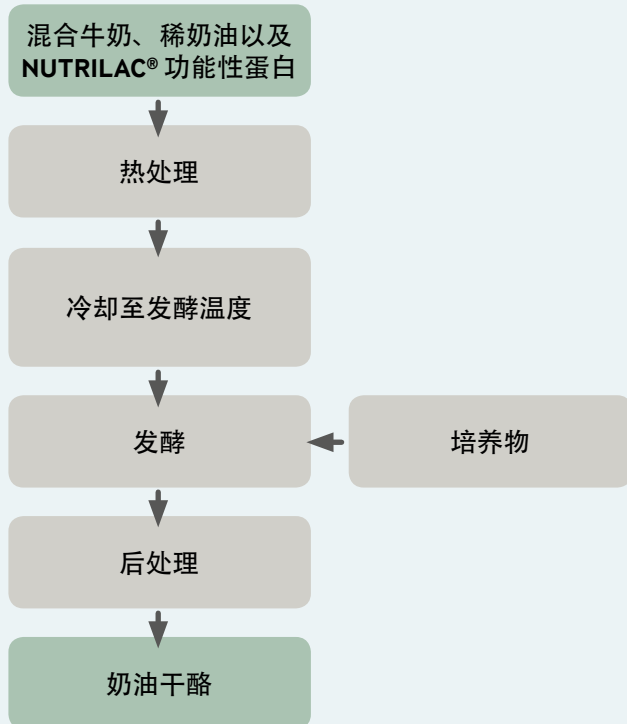
给您带来什么好处？

您的业务	您的产品	我们的原料
将业务扩展到一个拥有很多应用可能性的新乳制品品类	温和，富有奶油风味	Nutrilac® CH-7545
从最新消费趋势中获益的机会	顺滑的质感	
容易起步，无需资本投资	高烘焙稳定性	
	良好的搅打性能	

工艺简单

生产奶油干酪非常简单，仅仅对您标准的酸奶生产线做微小调整即可。只需添加 Nutrilac® CH-7545 以及牛奶、稀奶油和/或黄油，然后遵循我们高产出率的生产工艺。这样您就可以从您的原料中制作出100%产出率的高质量产品。

工艺流程



出色的烘焙稳定性



我们提供：样品、配方、应用支持

如需联系我们，请发送邮件至 yanyan.li@arlafoods.com 或拨打 +86 10 66001580

阿尔拉食品原料贸易（北京）有限公司
中国北京市西城区西直门南大街2号成铭大厦C座1103室
邮编：100035

www.arlafoodsingredients.com

免责声明
本文所包含信息的所有权利均归属于Arla Foods Ingredients P/S。信息均为保密信息，在未事先获得书面同意前不得向第三方透露或被用户开发。本文所包含声明不对任何专利或许可权利构成侵犯许可。本文所包含信息均是据我们所知最为可靠的信息。所给出的细节仅作为信息来源。用户应对产品进行评估，以确定其是否适应用户自己的特殊目的，以及是否符合相关食品法规。本文不作任何明示或暗示担保。

Arla Foods Ingredients

Discovering the wonders of whey

