

Variolac®乳清渗透物粉

功能性乳固体

助力高性价比食品生产

当食品价格持续上涨，食品行业就会另谋新法，以降低生产过程中的原材料成本。其中一个可行方法则是：替换日常产品中常用的乳固体和填充剂。

阿拉食品原料集团已为此做好准备，推出一款极具成本效益、并可在全球范围内供应的优质替代品——Variolac®乳清渗透物粉。

Variolac®不只是乳固体

Variolac®功能良好，富含营养，具有柔和的乳香味，能直接替代脱脂奶粉、甜乳清粉、乳糖、麦芽糊精及传统填充剂，可广泛应用于各类产品。

无论在终端产品中还是生产线上，都能获得出色的性能表现，同时保持稳定的低成本优势。

精选配方展示

我们为您精选了一些可添加使用Variolac®的乳制品、烘焙食品和甜品配方，您尝试之后就会明白我们所言不虚。当然，也欢迎您与我们探讨Variolac®在更多食品品类中的应用潜力。

应用品类

甜品

牛奶巧克力棒、涂抹酱、季节限定巧克力、冲调固体饮料

乳制品

即饮型风味饮料、酸奶、冲调固体饮料

烘焙食品

饼干、蛋糕、预拌粉

产品优势

具有温和乳香味

能提升巧克力与香草风味

富含乳矿物质

含有钙、镁和钾

粉末流动性好

有助于实现顺畅无阻、高性价比的生产

全球供应保障

可从全球多个生产基地供货



为食品品牌而生的可靠之选

Variolac®乳清渗透物粉采用优质原料生产，并通过特殊过滤工艺制成，具有温和乳香味，且无异味，即使在较高添加量下也是如此。Variolac®富含钙及其他乳矿物质，是重要营养素的来源。

其出色的粉末流动性，确保粉末在湿法混合过程中(无论是用于生产加工，还是用于速溶饮料粉末时)能轻松高效地溶解。

全球供应保障

我们不仅在全球范围内拥有多个乳清渗透物粉生产基地，而且会持续投资未来不断增长的市场，多重供应保障让我们能够最大程度地满足客户的需求。

联系我们

欢迎与我们联系，了解Variolac®乳清渗透物粉如何满足您的品牌对高性价比乳固体的需求。



欢迎咨询：样品、配方及应用支持

丹麦阿拉食品原料集团
(Arla Foods Ingredients Group P/S)

中国办事处：北京市朝阳区东三环北路27号楼 嘉铭中心B座701室

www.arlafoodsingredients.cn

所有信息均为阿拉食品原料集团专有。该信息不适用于最终消费者。据我们所知，本营销材料所含信息可靠，仅作为信息来源。所含陈述不构成使用任何专利或许可权的许可。接受者必须针对自身特定目的对产品进行评估，包括自由实施（FTO）、遵守适用的监管机构规定和相关食品法律法规。本文不作任何明示或暗示的保证。

arla
foods
ingredients
powering nutrition together

