

Nabídka surovin pro mlékárny

Annato – barvivo pro sýry

Betakaroten – barvivo pro sýry

Další přírodní barviva – anthokyany, betain, paprika, lutein.....

Chlorid vápenatý - na zlepšení tvorby tvarohu

Dusičnan draselný - jako inhibitor kontaminace bakteriemi

Glukózový sirup, dextróza – přírodní sladidla - Cargill

Sucralosa, stevia, maltitol, sorbitol – nízkokalorická sladidla

Lamequick – tvorba šlehačky, krémů, pěn. zlepšuje stabilitu, strukturu i chuť krému

Sorban – konzervant pro výrobky s delší trvanlivostí

Propionát – konzervant pro výrobky s delší trvanlivostí

Hydrokoloidy – stabilizátory

Vláknina – stabilizace, fortifikace

Nativní kukuřičný škrob – stabilizátor, zahušřovadlo

Želatina – (vepřová, hovězí) – Trobas

Lecitin – instantizace sušeného mléka

Karamel – barvivo

Barviva – přírodní i umělá

Aromata – přírodní i umělá

Aquamin – multiminerál z moře

Hořčík z moře – přírodní zdroj hořčíku

Omega-3, Omega-6 – rostlinné, z ryb (tekuté, práškové)

Tolerase – travící enzym (laktáza)

Vitamíny – rozpustné ve vodě i v tucích

Produkty DSM – Oat Well, Fruit Flow, Koenzym Q10.....