



Laktosefreie Milchpulver-Produkte

Product Factsheet

Neue Möglichkeiten eröffnen sich mit unseren laktosefreien Milchpulvern und das ohne Verzicht und dem gleichen Milchgenuss. Kunden aus der Schokoladenindustrie setzen schon lange das laktosefreie Walzenvollmilchpulver ein. Gründe dafür sind neben der Produktion lakosefreier Schokolade die natürliche Süsse und die intensive Karamellnote.

Dank grosser Entwicklungsarbeit bietet HOCHDORF neben dem längst bewährten laktosefreien Vollmilchpulver neu auch laktosefreies Protein- und Magermilchpulver an. Doch der Mehrwert liegt auch hier nicht nur in der Laktosefreiheit und dem damit verbundenen beschwerdefreien Genuss bei Unverträglichkeit. Sondern das Geheimnis liegt auch hier im Geschmack. Durch die Laktosespaltung wird die Süsskraft des Pulvers erhöht und die Beigabe von Kristallzucker kann reduziert werden.

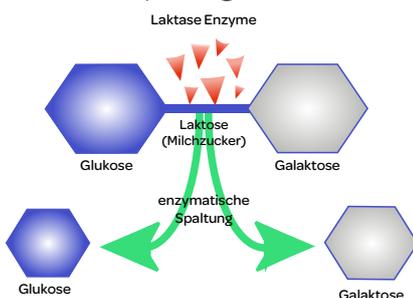
Benefits

- Natürliche Süsse
- Verzicht auf Zusatzstoffe
- Milchiger Geschmack, cremig
- Geeignet bei Laktoseintoleranz
- Vielseitig einsetzbar
- Lange Haltbarkeit
- Aus Schweizer Milch
- Hergestellt in der Schweiz

Aus Schweizer Milch

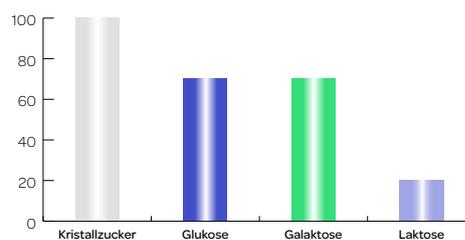
Vor der Trocknung der Milch wird die Laktose (Zweifachzucker) mit Hilfe des Enzyms Laktase in die Einzelteile Glukose und Galaktose aufgespalten. Die höhere Anzahl von Einzelzucker führt zu einer höheren natürlichen Süsse. Die laktosefreie Milch wird bei HOCHDORF sowohl für die Schokoladenindustrie walzengetrocknet sowie für andere Applikationen sprühgetrocknet. HOCHDORF bietet heute eine breite Palette an laktosefreien Milchpulver an – qualitativ hochwertig und hergestellt aus bester Schweizer Milch.

Aufspaltung Laktose



Süsstkraft

100g Kristallzucker entsprechen:



Lesen Sie auch unseren Beitrag zum Herstellungsprozess auf unserem HOCHDORF Inside Blog auf inside.hochdorf.com.



Product Factsheet

Laktosefreie Milchpulver-Produkte

Sprühgetrocknetes Magermilchpulver laktosefrei

Produkte	Anwendung	Eigenschaften
LEDOR MMP S LF	Milchprodukte, Babynahrung, Backwaren, Cerealien, Müesli	Ideal in vielen Milchprodukten auch für Personen mit Laktoseintoleranz (-unverträglichkeit), auch geeignet für laktosefreie Spezial-Babynahrung <0.1%Laktose



Sprühgetrocknetes Proteinpulver laktosefrei

Produkte	Anwendung	Eigenschaften
LEDOR MPC 85 LF WEYDOR WPC 80 LF	Sportnahrung, Diätmanagement	Ideal für die extra Portion Protein, natürlich süsser Geschmack und somit Reduktion von Zucker bzw. Süssmitteln <0.1% Laktose



Walzengetrocknete Vollmilchpulver laktosefrei

Produkte	Anwendung	Eigenschaften
LEDOR 26 W LA konv./bio LEDOR 26-4 CB LA konv./bio LEDOR 35 W LF	Schokolade	Ideal für die laktosefreie Schokolade, optimaler Maillardprozess, süss und mit feiner Karamellnote <0.2% Laktose



Mit verschiedenen Labels erhältlich. Kontaktieren Sie uns.



Weitere Informationen finden Sie auf unserer Produktübersicht und auf unserer Webseite.

HOCHDORF Swiss Nutrition AG
Food Solutions
 Siedereistrasse 9
 6281 Hochdorf
 Schweiz
 Tel. +41 41 914 65 65
 Fax +41 41 914 67 00
 foodsolutions@hochdorf.com
 www.hochdorf.com