

# PRODUCTION SITES STANDORTE



## Kaltenkirchen

### Product range:

- extruded caseinates
- functional compounds
- WPC 60-80%
  
- extrudierte Kaseinate
- funktionelle Compounds
- WPC 60-80%



## Leezen

### Product range:

- acid casein
- roller-dried full cream milk powder, cream powder and milk crumbs
- lactose
- roller-dried caseinates
  
- Säurekasein
- walzengetrocknetes Vollmilch- und Sahnepulver und Crumbs
- Lactose
- walzengetrocknete Kaseinate





# PRODUCTS PRODUKTE

## CASEINATES

- Lactonat EC (Calcium Caseinate, extruded)
- Lactonat EN (Sodium Caseinate, extruded)
- Lactonat EP (Potassium Caseinate, extruded)
- Lactonat HV (Sodium Caseinate, high viscosity)
- Lactonat RC / Lactonat RC-U (Calcium Caseinate, roller-dried)
- Lactonat RC-E (Calcium Caseinate, roller-dried, improved dispersibility)
- Lactonat RN-5 / Lactonat RN-U (Sodium Caseinate, roller-dried)
- Lactonat RP / Lactonat RP-K 20 (Potassium Caseinate, roller-dried)
- other qualities upon request -

## LACTOSE

- Lactose, edible unground
- Lactose, edible standard (100 mesh)
- Lactose, edible fine (150 mesh)
- vegetarian Lactose (no rennet additives)
- organic Lactose

## WHEY PROTEINS

- Lactomin 60-80% (WPC 60-80%)
  - from acid whey (without glycomacropeptides)
  - from sweet whey
- Lactomin 80 A (with instant characteristics)
- Lactomin 80 LF (lactose-reduced whey protein concentrate)
- Lactogal (high gelling whey protein product for meat applications)

## CASEIN

- Acid Casein
- Rennet Casein 30 and 90 mesh

## COMBISTAB

- functional compounds for cheese

## EMULSTAB

- functional compounds for meat

## JOGUSTAB

- functional compounds for yoghurt

## LACTOGLACE

- functional whey products for ice cream

## SPECIAL DRIED MILK PRODUCTS

- Crumbs C (milk crumbs), caramelized whole milk product for confectionery applications

## MILK POWDER

- Full Cream Milk Powder 26%, roller-dried
- Cream Powder 42%, roller-dried
- Butter Milk Powder, roller-dried
- Skim Milk Powder, roller-dried
- Cream Powder 42-75%, spray-dried
- Full Cream Milk Powder HFF, spray-dried with high free fat content

## LACTOSIN

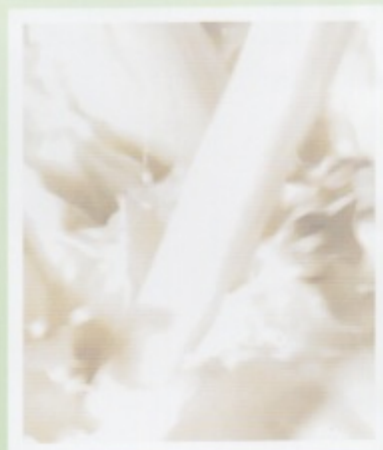
- functional products for meat applications

## WHEY POWDER

demineralized Whey Powder 70%  
demineralized Whey Powder 90%

## MILK PROTEIN CONCENTRATE (MPC)

- MPC 85 UF
- MPC 70 UF
- also available in organic quality -



## KASEINATE

- Lactonat EC (Kalzium Kaseinat, extrudiert)
- Lactonat EN (Natrium Kaseinat, extrudiert)
- Lactonat EP (Kalium Kaseinat, extrudiert)
- Lactonat HV (Natrium Kaseinat, hochviskos)
- Lactonat RC / Lactonat RC-U (Kalzium Kaseinat, walzengetrocknet)
- Lactonat RC-E (Kalzium Kaseinat, walzengetrocknet, verbesserte Dispergierbarkeit)
- Lactonat RN-5 / Lactonat RN-U (Natrium Kaseinat, walzengetrocknet)
- Lactonat RP / Lactonat RP-K 20 (Kalium Kaseinat, walzengetrocknet)
- weitere Qualitäten / Produkttypen verfügbar

## MILCHZUCKER

- Lactose, edible ungemahlen
- Lactose, edible standard (100 mesh)
- Lactose, edible fein (150 mesh)
- vegetarische Lactose (ohne Labzusatz)
- Biolactose

## MOLKENPROTEINE

- Lactomin 60-80% (WPC 60-80%)
  - aus Sauermolke (ohne Glykomakropeptid)
  - aus Süßmolke
- Lactomin 80 A (mit Instanteigenschaften)
- Lactomin 80 LF (lactosereduziertes Molkenproteinkonzentrat)
- Lactogal (hoch gelierendes Molkenprotein-erzeugnis für Fleischwarenwendungen)

## KASEIN

Säurekasein  
Labkasein 30 und 90 mesh

## COMBISTAB

- funktionelle Compounds für Käse

## EMULSTAB

- funktionelle Compounds für Fleischwaren

## JOGUSTAB

- funktionelle Compounds für Joghurt

## LACTOGLACE

- funktionelle Molkenerzeugnisse für Eiskrem

## SPEZIALTROCKENMILCH-ERZEUGNISSE

- Crumbs C (Milchcrumbs), karamellisiertes Vollmilcherzeugnis für Süßwarenwendungen

## MILCHPULVER

- Vollmilchpulver 26%, walzengetrocknet
- Sahnepulver 42%, walzengetrocknet
- Buttermilchpulver, walzengetrocknet
- Magermilchpulver, walzengetrocknet
- Sahnepulver 42-75%, sprühgetrocknet
- Vollmilchpulver HFF, sprühgetrocknet mit hohem freiem Fettgehalt

## LACTOSIN

- funktionelle Produkte für Fleischwaren

## MOLKENPULVER

- entmineralisiertes Molkenpulver 70%
- entmineralisiertes Molkenpulver 90%

## MILCHPROTEIN-KONZENTRAT (MPC)

- MPC 85 UF
- MPC 70 UF
- auch in Bio-Qualität verfügbar



# APPLICATIONS ANWENDUNGEN

## COFFEE CREAMER

- Increased whitening effect
- Building of stable and creamy emulsion

## KAFFEEWEISSER

- Intensivierung der weißen Farbe
- Bildung von stabilen und cremigen Emulsionen



## ICE CREAM

- Base for ice cream production
- Perfect creaminess
- Slower melting
- Price efficient formulation

## EISKREM

- Basis zur Eiskremherstellung
- Perfekte Cremigkeit
- Langsameres Abschmelzen
- Preisgünstige Zusammensetzung

## CHOCOLATE

- Base for chocolate production
- Excellent melt and balanced taste
- High amount of free fat

## SCHOKOLADE

- Basis für die Schokoladenherstellung
- Guter Schmelz und ausgewogener Geschmack
- Hoher freier Fettgehalt



## SPORTS NUTRITION

- Increase of nutritional value
- Stabilization of the product properties

## SPORTLERNÄHRUNG

- Erhöhung des physiologischen Nährwerts durch hochwertiges Eiweiß
- Stabilisierung der Produkteigenschaften

# APPLICATIONS ANWENDUNGEN



## CHEESE & ANALOG CHEESE

- Standardization of cheese milk
- Yield increase in various types of cheese
- Emulsifying of imitation and processed cheese
- Protein source in imitation cheese
- Functional compounds for various cheese types

## KÄSE & ANALOGKÄSE

- Standardisierung der Käsemilch
- Ausbeutesteigerung in verschiedenen Käsesorten
- Emulgierung in Imitations- und Schmelzkäse
- Proteinquelle für Imitationskäse
- Funktionelle Mischungen für diverse Käsesorten

## YOGHURT

- Stabilisation of yoghurt structure
- Reduction of whey separation (syneresis)
- Neutral in taste
- Improvement of yoghurt texture and quality
- Mainly based on milk proteins
- Replacer for skim milk powder

## JOGHURT

- Stabilisierung der Joghurtstruktur
- Reduzierung von Molkenabscheidung (Synärese)
- Geschmacksneutral
- Verbesserung der Joghurttextur und -qualität
- Basierend auf Milchhaltsstoffen
- Ersatz für Magermilchpulver



## MEAT PRODUCTS

- Emulsifying in meat products
- Yield increase due to the addition of functional proteins
- Improved waterbinding capacity in cooked ham and minced meat products
- Prevention of fat and jelly separation
- Enhanced texture of the final product

## FLEISCHWAREN

- Emulgierung in Fleischerzeugnissen
- Ausbeutesteigerung durch Zugabe funktioneller Proteine
- Verbesserte Wasserbindung in Kochschinken und Hackfleischprodukten
- Vermeidung von Fett- und Geleeabsatz
- Texturverbesserung im Endprodukt

## BEVERAGES

- Fining of wine and juice
- Stabilization and increase of the viscosity in beverages (e.g. cream liqueur)

## GETRÄNKE

- Klärung von Wein und Saft
- Stabilisierung und Viskositätserhöhung von Getränken (z.B. Sahnelikör)

