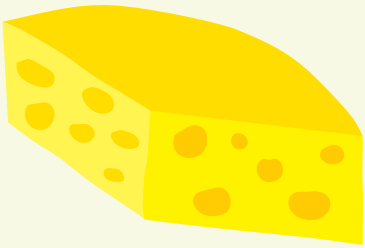
transfoodservice

bringing pleasure to food

РЕШЕНИЯ ARLA FOODS INGREDIENTS



КАЧЕСТВО НАЧИНАЕТСЯ ЗДЕСЬ!

Компания Транс Фуд Сервис специализируется на поставках и продаже высококачественных ингредиентов для пищевой промышленности.

История бизнеса начинается с 2003 года. Более, чем за десятилетие успешной работы нас выбрали в качестве поставщика более 500 предприятий в России и СНГ, от частных предпринимателей до крупных промышленных холдингов.

Команда профессионалов и единомышленников компании Транс Фуд Сервис работает в атмосфере доверия и уважения друг к другу, к нашим клиентам и партнерам.

Непрерывное позитивное развитие – то, чем мы гордимся. Сотрудники объединяют свои усилия и талант, чтобы обеспечить компании передовые позиции на рынке. Наша цель – обеспечить стабильный и долгосрочный рост бизнеса.

Партнером в области предоставления решений и ингредиентов для молочной, кондитерской, хлебобулочной промышленности, спортивного питания является ведущая международная компания Arla Foods Ingredients.

Arla Foods Ingredients является дочерней компанией Arla Foods – международного кооператива, в который входит более 12 000 шведских, датских, английских и немецких фермеров-производителей молока. Компания имеет производственные площадки в 12 странах мира, в 18 странах находятся офисы продаж.

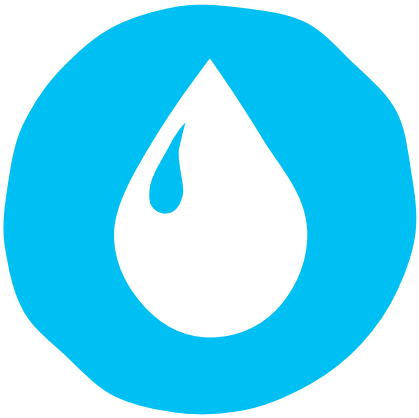
Arla Foods Ingredients – мировой лидер в производстве ингредиентов из натуральной молочной сыворотки для продукции различных сфер пищевой промышленности: хлебобулочных изделий, молочных продуктов и напитков, мороженого, а также диетического, детского и спортивного питания.

Используя функциональные и питательные молочные белки, минералы, лактозу и пермеат, специалисты Arla Foods Ingredients разрабатывают решения, позволяющие быстро и эффективно выводить на рынок новую продукцию.

Завод в г. Портена, Аргентина

МНОГООБРАЗИЕ ИНГРЕДИЕНТОВ

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ



Благодаря свойствам функциональных молочных белков улучшается качество конечных продуктов, оптимизируется их состав, вкус и срок хранения. Молочные белки, применяемые в кондитерской сфере, представляют собой эффективную альтернативу куриному яйцу – самому дорогому ингредиенту, используемому в выпечке.

Применение:
- выпечка;
- молочная продукция;
- мороженое;
- сыры.

КОНЦЕНТРАТЫ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ

Производятся путем мембранной фильтрации с последующей сушкой сыворотки, оставшейся после производства сыра. Благодаря новейшим технологиям и ингредиентам высочайшего качества производители получают лучшие решения для пищевой промышленности.

Применение:
- спортивное питание;
- молочная продукция.

ПЕРМЕАТ И ЛАКТОЗА

Высокое качество исходного сырья и гарантии безопасности пищевой продукции являются основными параметрами при выборе лактозы и пермеата Arla Foods Ingredients.

Применение:
- молочная продукция;
- кондитерские изделия;
- сухие смеси;
- детское питание;
- продукты быстрого приготовления.

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ МОЛОЧНЫЕ БЕЛКИ **NUTRILAC®**

Широкая линейка пищевых ингредиентов под торговой маркой Nutrilac®, представленная компанией Arla Foods Ingredients, – идеальное решение для производства творожных, твердых и плавленых сыров, йогуртов и кисломолочных десертов, кондитерских изделий. Ингредиенты позволяют оптимизировать качества и свойства готовых продуктов, улучшить текстуру и снизить производственные издержки.

NUTRILAC® ДЛЯ МОЛОЧНОЙ ПРОДУКЦИИ

Функциональные молочные белки с содержание белка от 50% до 77%.

Высокопитательные натуральные молочные белки, специально разработанные для свежих, ферментированных молочных продуктов, для сывороточных, молочных напитков, йогуртов.

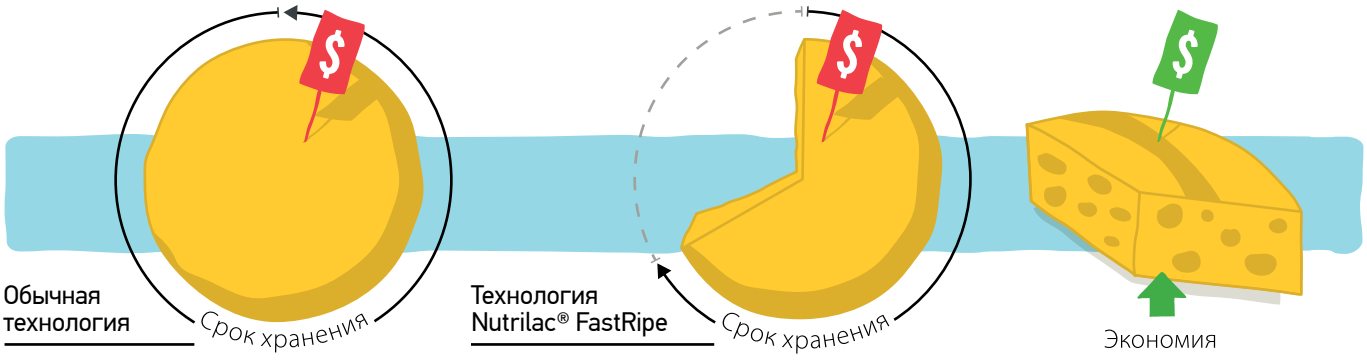
Nutrilac® улучшает структуру, обеспечивает необходимую вязкость, улучшает вкус, поддерживает необходимый уровень жирности готового продукта.

Область применения
- термизированные, термостатные; питьевые йогурты;
- мягкий творог;
- греческий йогурт и кисломолочные десерты;
- свежая ферментированная молочная продукция;
- молочные продукты с высоким содержанием белка.

NUTRILAC® ДЛЯ ВЫПЕЧКИ

Сравнимы по своей функциональности с яичным белком или сухим молоком, позволяют снизить издержки при производстве продукции. Сохраняют стабильное качество и вкус.

Область применения
- кексы;
- маффины;
- слойки и пирожные;
- печенье.



NUTRILAC® ДЛЯ СЫРА

Функциональные молочные белки Nutrilac® с содержанием белка от 45% до 75%. Улучшают текстуру и консистенцию, повышают выход готовой продукции, имитируют жирность в низкожирных сырах.

Область применения
- натуральные сыры;
- творожные и плавленые сыры;
- мягкие сыры и творожные продукты;
- рикотта, моцарелла;
- продукты без отделения сыворотки.

ТЕХНОЛОГИЯ NUTRILAC® FASTRIPE

Позволяет добиться ускорения созревания сыра за счет использования Nutrilac® CH-4560. Ингредиент удобен в применении и является полностью натуральным, а его использование ускоряет процесс созревания без ущерба конечному вкусу, консистенции и сроку годности.

Функциональные молочные белки Nutrilac® являются 100% натуральными ингредиентами для производства любых видов молочной продукции. Высокий уровень контроля производства, наличие необходимой сертификации гарантируют превосходное качество конечного продукта.

КОНЦЕНТРАТ СЫВОРОТОЧНЫХ БЕЛКОВ **LACPRODAN® 80**

Несколько лет назад продукты, обогащенные белком, воспринимались потребителями исключительно как продукты спортивного питания. Сейчас большое количество потребителей, заботящихся о своем здоровье, употребляют в пищу продукты и напитки, которые помогают оставаться в отличной форме, хорошо себя чувствовать, и удобны в употреблении в повседневной жизни. Белком успешно обогащают все категории пищевых продуктов: молочные продукты, йогурты, мороженое, снэки, кондитерские изделия, школьное питание.

В условиях дефицита молочного сырья у производителей большим спросом пользуются концентрат молочных белков для стабилизации и улучшения качества продуктов питания. Бесспорным преимуществом у производителей обладает концентрат сывороточного белка Lacprodan® 80.

Lacprodan® 80 представляет собой концентрат сывороточного белка с содержанием белка в сухом веществе не менее 80%. Это высокофункциональный продукт, получаемый путем мембранной фильтрации сыворотки. Продукт доступен в двух вариантах – обычный концентрат сывороточных белков и быстрорастворимый Lacprodan® 80 Instant – с добавлением небольшого количества соевого лецитина.

Применение:
- спортивное питание;
- молочные продукты;
- мороженое.

Свойства:
- высокая питательная ценность;
- низкая вязкость;
- хорошая эмульгирующая способность;
- хорошая растворимость.

СЫВОРОТОЧНЫЙ ПЕРМЕАТ **VARIOLAC® 850**

ФУНКЦИОНАЛЬНОСТЬ

Сывороточный пермеат от Arla Foods Ingredients – быстрорастворимый легкосыпучий порошок, обладающий высокой гидрофильностью. Экономически выгодное решение для производителей молочной продукции, хлебобулочных, кондитерских и шоколадных изделий.

ВКУС

Сывороточный пермеат Variolac® 850 наилучшим образом подходит для использования в качестве молочного агента-наполнителя в различных сферах пищевой промышленности. Отсутствие типичного соленого минерального привкуса, присущего пермеатам, позволяет применять его в увеличенной дозировке.

УДОБСТВО ХРАНЕНИЯ

Важнейшим преимуществом Variolac® 850 является низкая гигроскопичность. Ингредиент остается таким же легкосыпучим даже после длительного хранения на складе.

ЭКОНОМИЯ

Сывороточный пермеат от Arla Foods Ingredients может легко заменить более дорогие ингредиенты, такие как чистая лактоза, сухая молочная сыворотка или деминерализованная молочная сыворотка. Производители получают непосредственную выгоду от использования пермеата в процессе производства, в частности, за счет возможности производить различные продукты на одной производственной линии. Благодаря хорошей растворимости Variolac® 850 не скапливается внутри оборудования.

РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

- Мучные изделия
- Шоколадные кондитерские изделия
- Молочные и карамельные начинки
- Соусы и супы быстрого приготовления
- Молочные напитки
- Снэки и приправы

ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИ ПРОИЗВОДСТВЕ МОЛОЧНЫХ ПРОДУКТОВ

- Натуральный молочный ингредиент
- Сладковатый агент-наполнитель. Особенно подходит для применения там, где требуется высокое содержание сухих веществ без излишней сладости
- Увеличивает объем порошкообразных продуктов и хорошо смешивается с другими ингредиентами
- VARIOLAC® 850 придает продуктам сладкий вкус и приятный молочный аромат
- VARIOLAC® 850 действует как усилитель вкуса в комбинации с другими ароматами, такими как шоколад или ваниль

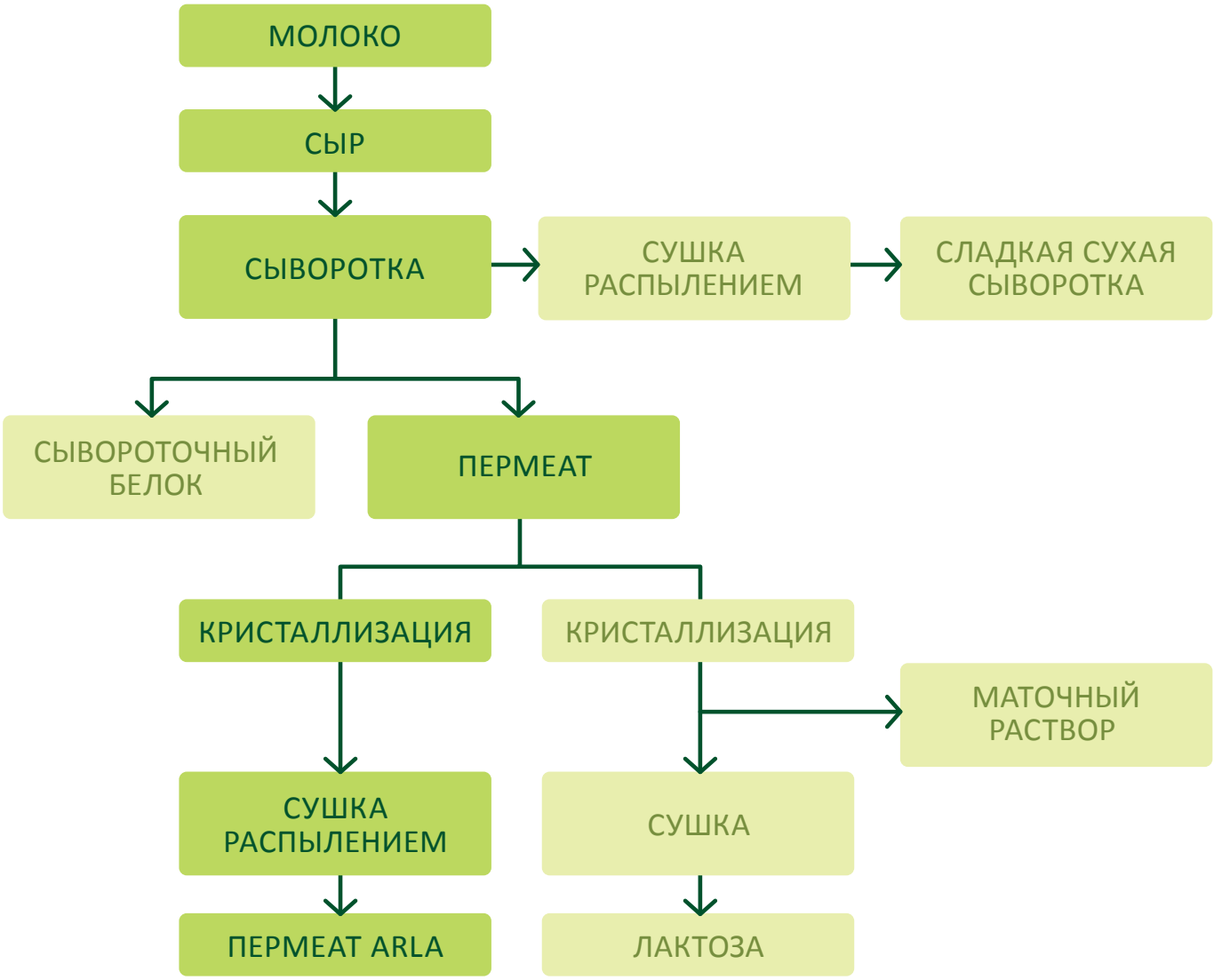
ПРЕИМУЩЕСТВА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ДЛЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- VARIOLAC® 850 действует в качестве усилителя вкуса
- VARIOLAC® 850 взаимодействует с ароматами, связывая их летучие компоненты, тем самым сохраняя качество продукта даже во время долгого хранения
- Способствует реакции Майяра и карамелизации во время тепловой обработки, что придает конечному продукту более поджаренную корочку румяного цвета со вкусом жженого сахара
- VARIOLAC® 850 представляет собой сладковатый агент-наполнитель. Особенно подходит для применения там, где требуется высокое содержание сухих веществ без излишней сладости

ПРОИЗВЕДЕНО В АРГЕНТИНЕ

Продукция Arla Foods Ingredients производится на заводе Afisa в г. Портена, Аргентина. Компания Afisa – совместное предприятие датской компании Arla Foods Ingredients и SanCor Cooperatives Unidas Limitada (SanCor C.U.L.) – лидирующее молочное предприятие в Аргентине. Arla Foods Ingredients является поставщиком технологий и ноу-хау для производства функциональных ингредиентов, в то время как SanCor C.U.L. предоставляет высококачественное сырье.

УПРОЩЕННАЯ СХЕМА ПРОЦЕССА ПРОИЗВОДСТВА



ООО «ТФС»
121087, Москва, Барклая, 6, стр. 5 / Тел.: +7 (495) 775-65-00
630091, Новосибирск, Красный проспект, 77/1 / Тел.: +7 (383) 363-06-56
info@transfoodservice.com / www.transfoodservice.com / www.lacprodan.ru