

这不是乳粉。 这是味道绝佳的酸奶。

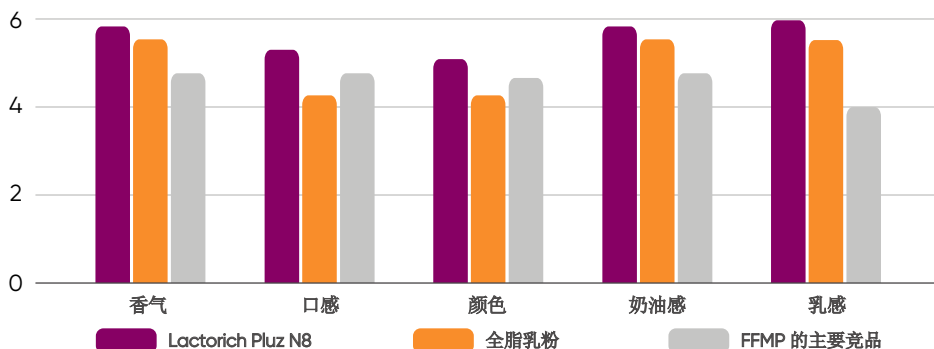
出成率、味道和质地更佳

ofi 的速溶乳粉 **Lactorich Pluz N8** 经过特别配制，在各种酸奶的应用参数中都可以有出色的出成率*。

与由全脂奶粉制成的酸奶相比，Lactorich Pluz N8 在酸奶生产中的香气、口感、乳感和奶油感表现更佳。

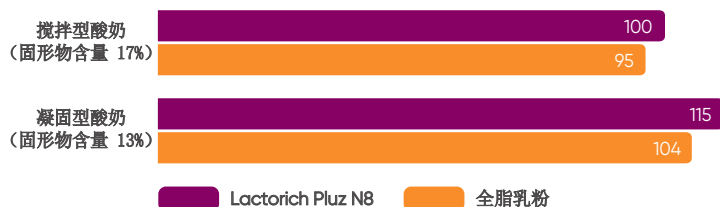
此外，Lactorich Pluz N8 通过采用非氢化无反式脂肪植物油来解决最终消费者对健康的担心。

感官对比

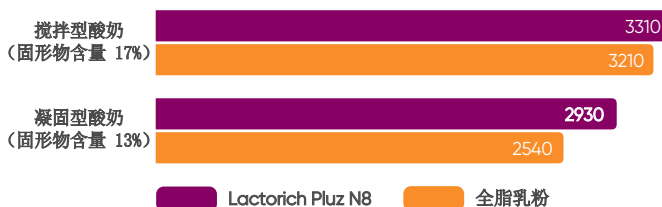


使用 Lactorich Pluz N8，您可以实现酸奶应用所需的粘度和固形度，满足消费者的期望。

产品质量 - 固形度 (g)



产品质量 - 粘度 (Cp, S64, 60rpm)



Lactorich Pluz N8 可提高搅拌型酸奶的粘度和凝固型酸奶的固形，确保在由全脂乳粉或任何其他速溶乳粉所生产出的酸奶量作比较后，出成率最高。

*出成率：由等量奶粉制成的具备理想质地的酸奶量。



产品亮点



同类产品中出成率最高
等量的酸奶消耗的奶粉较少



天然成分
采用来自欧洲、新西兰和美国的高品质乳固体



更健康的选择
钙和蛋白质的绝佳来源
用非氢化无反式脂肪植物油制成



增加了维生素
(A, B2, D3, E)



通过清真认证
满足世界各地客户的需求



极佳的稳定性
18 个月的保质期