

Ce n'est pas du lait en poudre, c'est un yaourt savoureux.



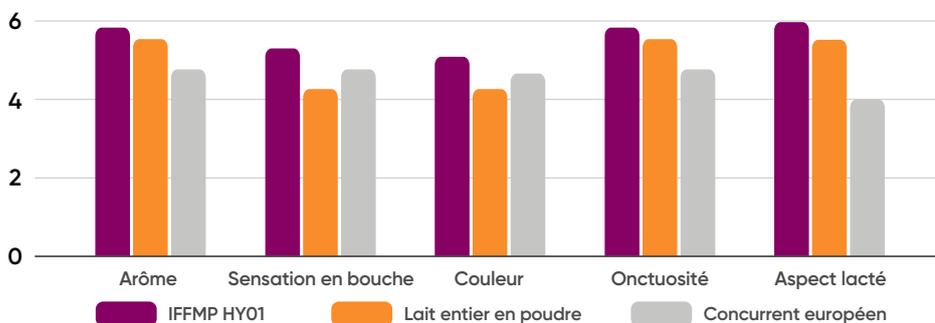
Meilleurs rendement, goût et texture

HY01, le lait en poudre instantané enrichi en matières grasses d'ofi est spécifiquement formulé pour offrir un excellent rendement* dans diverses applications liées à la fabrication de yaourts, pour tous les paramètres concernés.

Dans les applications liées à la fabrication de yaourts, HY01 offre de meilleures performances en termes d'arôme, de sensation en bouche, d'aspect lacté et d'onctuosité par rapport aux yaourts fabriqués à partir de lait liquide ou de lait entier en poudre.

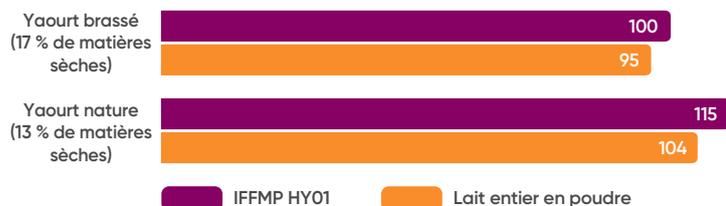
De plus, HY01 utilise de l'huile végétale non hydrogénée, sans acides gras trans, une première dans ce secteur, pour s'éloigner des graisses saturées qui constituent une préoccupation croissante des consommateurs finaux.

Comparaison sensorielle

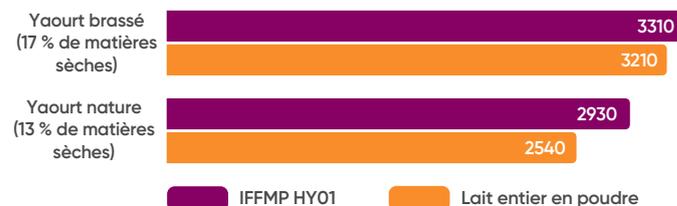


Avec HY01, obtenez la viscosité et la dureté que vous souhaitez pour vos yaourts afin de répondre aux attentes de vos consommateurs.

Qualités du produit – dureté (g)



Qualités du produit – viscosité (Cp, S64, 60 rpm)



HY01 améliore la viscosité du yaourt brassé et la dureté du yaourt nature, garantissant ainsi le rendement le plus élevé par rapport aux yaourts produits à partir de lait liquide, de lait entier en poudre ou de tout autre lait en poudre enrichi en matières grasses.

*Rendement : quantité de yaourt avec la texture désirée produite à partir de la même quantité de lait en poudre.

Points forts



Rendement le plus élevé parmi les produits comparables

Utilisation de moins de poudre pour une même quantité de yaourt



Ingrédients naturels

Matières sèches de lait de haute qualité issues d'Europe, de Nouvelle-Zélande et des États-Unis



Un choix plus sain

Huile végétale non hydrogénée, sans acides gras trans



Enrichi en vitamines (A, B2, D3, E)



Certifié halal

Répondez aux besoins de vos clients partout dans le monde



Produit résistant

Survit aux climats chauds comme en Afrique et au Moyen-Orient



Excellente stabilité

18 mois de durée de conservation