



Remplacez le lait entier en poudre tout en conservant le même goût

Des produits de boulangerie nourrissants, savoureux et abordables

Découvrez **Lactorich Reva K8**, le lait en poudre enrichi d'ofi conçu pour remplacer le lait entier en poudre avec un ratio d'un pour un dans les applications de boulangerie. Spécialement développé pour une gamme d'applications de boulangerie, y compris les pains sucrés, blancs et au lait, Lactorich Reva K8 est également idéal pour les beignets, les petits-fours, les croissants, les gâteaux secs et les crèmes pour leurs garniture.



Pain



Gâteaux secs



Gâteaux



Crèmes pour garniture
(gâteaux secs et gaufres)

Pain moelleux, croissants bien feuilletés et gâteaux secs croustillants, ce lait en poudre enrichi améliore tous vos produits. Il vous permet de créer une saveur lactée et un goût de beurre, mais offre également un arôme réconfortant, ainsi qu'une apparence et une texture savoureuses que vos clients attendent des produits de boulangerie.

Au cours des dernières années, l'augmentation substantielle du prix du lait entier en poudre a poussé les boulangers à remplacer cet ingrédient essentiel par des alternatives moins coûteux. Cela peut toutefois altérer la qualité et le goût des produits.

Lactorich Reva K8 remédie à ce problème en offrant des caractéristiques et des propriétés identiquement similaires à celles du lait entier en poudre, tout en restant abordable. Le lait entier en poudre peut être complètement remplacé (un pour un) dans les recettes, aucune modification n'est donc requise.

Avec Lactorich Reva K8, vous pouvez répondre à la demande croissante de produits de boulangerie nourrissants, savoureux et abordables, tout en maintenant la rentabilité de votre production.

Points forts concernant le produit



Saveur et caractéristiques optimales

Offre un goût de produit laitier savoureux tout en améliorant la texture et l'apparence des produits de boulangerie



Ingrédients naturels

Élaboré à partir de matières sèches de lait de haute qualité issues d'Europe, de Nouvelle-Zélande et des États-Unis



Un choix plus sain

Une excellente source de calcium et de protéines, conçue à base d'huile végétale non hydrogénée, sans acides gras trans



Un produit meilleur pour la santé

Enrichi en vitamines A, B2, D3 et E



Certifié halal

Répond aux besoins de vos clients partout dans le monde

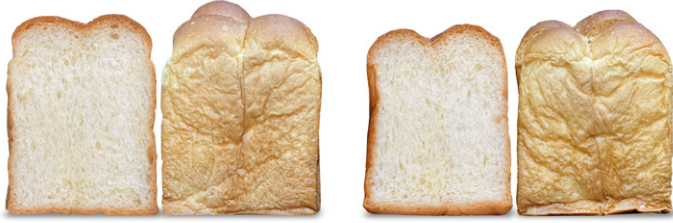


Excellente stabilité

18 mois de durée de conservation

Pain blanc

Comparaison visuelle

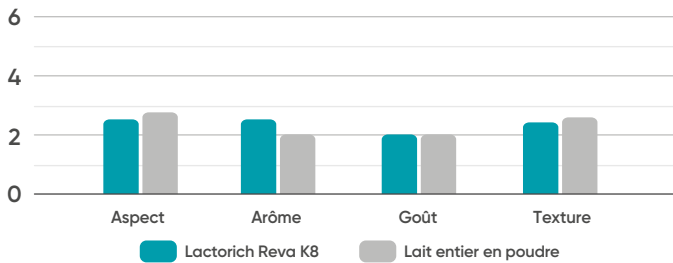


Lactorich Reva K8

Lait entier en poudre

Dans le pain blanc, Lactorich Reva K8 permet d'obtenir une mie, un levage et un volume uniformes. La taille, le goût, la texture et la couleur des produits restent identiques à ceux des recettes à base de lait entier en poudre.

Comparaison sensorielle



Petits-beurre

Comparaison visuelle

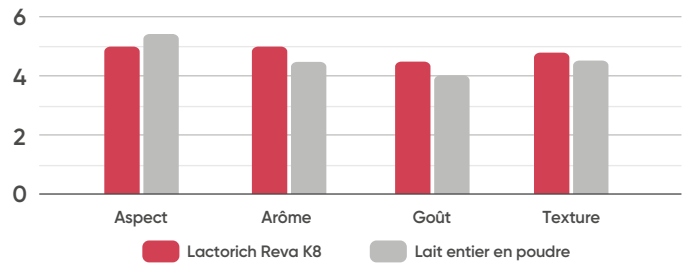


Lactorich Reva K8

Lait entier en poudre

Dans les petits-beurre, Lactorich Reva K8 offre une texture plus croustillante qu'avec du lait entier en poudre, et fait ressortir le goût de beurre qu'attendent les consommateurs du produit final. Il permet d'obtenir la même couleur dorée et la même taille, et offre un goût similaire.

Comparaison sensorielle



Gâteau au beurre

Comparaison visuelle

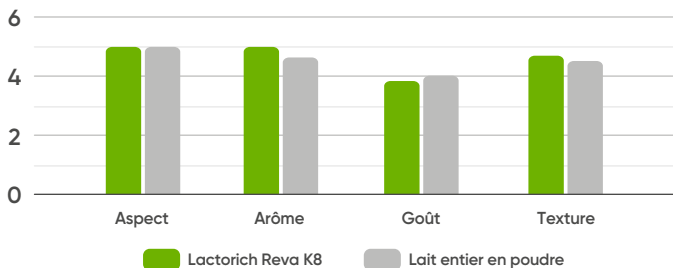


Lactorich Reva K8

Lait entier en poudre

Dans les gâteaux au beurre, Lactorich Reva K8 crée une croûte légèrement plus fine, ainsi qu'un goût et un arôme comparables aux applications réalisées à base de lait entier en poudre.

Comparaison sensorielle



Crème pour garniture de gâteaux secs

Comparaison visuelle



Lactorich Reva K8

Lait entier en poudre

En ce qui concerne les crèmes pour garniture de gâteaux secs, Lactorich Reva K8 permet de créer une texture riche et crémeuse et une sensation en bouche fine, comparable à celle obtenue avec du lait entier en poudre. En termes de goût, ce produit offre un arôme plus puissant, car il est légèrement plus salé, plus lacté et offre un goût de beurre, avec des notes distinctes de caramel.

Comparaison sensorielle

