

In der milchverarbeitenden Industrie besteht oftmals die Problematik, dass bedeutende Anteile der Milch, z.B. die saure Molke, nur ungenügend verwertet werden können.

Unser Lieferwerk AVEBE hat unter dem Titel **Whey Binding** ein neues Konzept entwickelt, womit praktisch die gesamte Menge der eingesetzten Milch ohne Verlust zu Frischkäse, Quark etc. in hochwertiger Qualität verarbeitet werden kann.

Dies ist mit unserer innovativen, thermoreversiblen Clean Label Stärke **Etenia™** möglich.

Nutzen Sie dieses neue Konzept für die Entwicklung neuer Produkte und verbinden Sie zwei Welten:



Joghurt



Lösung



Frischkäse
(Rahmkäse, Quark)

Innovation

- Neue Frischkäse-Produkte ohne Verlust von Milchbestandteilen.
- Erweitern Sie Ihre Produktpalette unter Nutzung Ihrer bestehenden Joghurt-Linie.
- **Etenia™** ermöglicht die Herstellung von Frischkäse-Produkten mit bereits existierender Joghurt-Technologie.

Die Vorteile von Etenia™

- Verarbeiten Sie 100 % Milch zu 100 % Frischkäse.
- Bis zu 4 x höhere Ausbeute gegenüber der herkömmlichen Herstellung von Frischkäse.
- Die einzige verfügbare Zutatenlösung, welche Ihre Joghurt-Linie in eine Frischkäse-Linie verwandeln kann.
- Keine Erhöhung des Systemdruckes und der Viskosität beim Abfüllen.
- Keine Notwendigkeit für den Einsatz eines kostspieligen Molke-Separators – keine Molkenabtrennung.
- Die Textur des Endproduktes wird innerhalb von 1 – 2 Tagen erreicht.

Resultat

Ein in Textur und Geschmack typischer Frischkäse, Clean Label – ohne E-Nummer


Konnten wir Ihr Interesse wecken?








Wir würden uns sehr freuen, Ihnen dieses neue Konzept vorzustellen!

Wie wird Frischkäse auf einer bestehenden Joghurt-Produktionslinie hergestellt?



Weitere interessante Applikationen mit Etenia™ für mehr Mundgefühl und weniger Fett:

 **Recipe book**

<p>Low-fat yoghurt with full-fat taste</p> 	<p>Very indulgent custard</p> 
<p>Indulgent yoghurt-dessert</p> 	<p>100% E-number-free pudding</p> 
<p>Greek-style yoghurt with only ½ the fat</p> 	<p>Ice cream with ½ the fat</p> 
<p>Cross-over to new category: Solid yoghurt bar</p> 	

Für weitere Informationen bitten wir Sie uns zu kontaktieren.