

LECHE DESCREMADA

LÁCTEOS BÁSICOS



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Leche de vaca deshidratada a la que **se le ha removido casi toda la grasa**. Contenido de **Grasa**: Máximo **1.5%** (generalmente <1%). **Proteína**: Alta concentración, aprox. **34-36%** (predominantemente caseína y suero).



Nombre de SKU: Leche Descremada

Categoría: Lácteos Básicos

Origen: USA y México

Usos: Humectante

Respaldo G&G

Ofrecemos **Leche Descremada en Polvo** con especificaciones de **tratamiento térmico (Alto o Bajo)**, crucial para optimizar la funcionalidad en quesería (Bajo Calor) o panificación (Alto Calor).



ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

- 1. Fuente de Proteína y Calcio:** Excelente fuente de proteínas lácteas (caseína para body y suero para mouthfeel). Gran aporte de calcio.
- 2. Alta Solubilidad y Estabilidad:** Es altamente soluble en agua fría y caliente, lo que facilita su uso en bebidas.
- 3. Emulsificación:** Sus proteínas contribuyen a la capacidad de espumado y emulsión.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Lácteos Funcionales: Yogures, leches cultivadas, y queso fresco, como fuente de sólidos y proteína.

Panificación: Mejora el volumen, la retención de humedad y el color de la corteza.

Bebidas en Polvo: Coffee creamers, smoothie bases y sustitutos de comida que buscan bajo contenido de grasa.

Estandarización de Leche Líquida: Utilizada para ajustar el nivel de sólidos no grasos en la producción láctea.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Sabor: Perfil más limpio y menos cremoso que la leche entera.

Funcionalidad: La funcionalidad es determinada por el proceso de calor (HT/LHT, Alta/Baja Temperatura), afectando la solubilidad y la capacidad de hinchamiento de la proteína.



G&G INGREDIENTES: SU SOCIO PARA LA INNOVACIÓN EN NUTRICIÓN

La calidad de sus productos comienza con la calidad de sus materias primas.

En G&G Ingredients, no solo proveemos ingredientes competitivos en el mercado (Astaxantina de alta potencia, Betaína TMG, Creatina Micronizada), sino que trabajamos en conjunto con usted para el desarrollo y optimización de sus fórmulas.

¡DESARROLLEMOS SU PRÓXIMO PRODUCTO LÍDER!

Contáctenos hoy para agendar una sesión de consultoría y solicitar las muestras gratuitas que necesita para probar y validar sus prototipos.



Correo: contacto@ggingredients.com



Teléfono: +52 33 4088 2565



Página Web: <https://www.ggingredients.com>