

SUERO DE LECHE LÁCTEOS BÁSICOS



¿QUÉ ES Y ORIGEN?

Producto obtenido al secar el **suero dulce** resultante de la producción de quesos (ej. Cheddar, Mozzarella).

Composición: Principalmente **Lactosa (70-75%), Proteína (11-13%) y Minerales.**



Nombre de SKU: Suero de Leche

Categoría: Lácteos Básicos

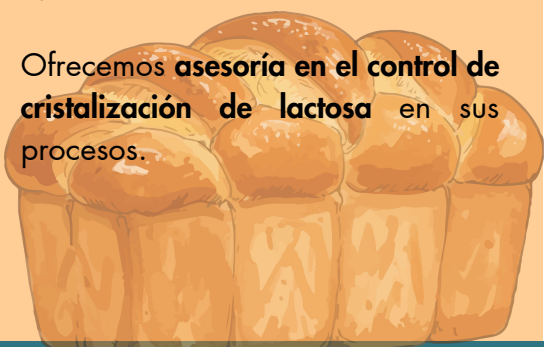
Origen: USA y México

Usos: Humectante

Respaldo G&G

Suministramos **Suero de Leche en Polvo** de calidad uniforme, garantizando la consistencia en su aplicación funcional.

Ofrecemos **asesoría en el control de cristalización de lactosa** en sus procesos.



ATRIBUTOS CLAVE PARA EL CONSUMIDOR

- 1. Costo-Efectividad:** Es el sólido lácteo más económico.
- 2. Dulzor y Dorado:** El alto contenido de lactosa aporta un dulzor suave y favorece fuertemente la reacción de Maillard (dorado y sabor) en productos horneados.
- 3. Textura y Estructura:** Las proteínas de suero y la lactosa contribuyen a mejorar la textura y el volumen de productos de panificación.

APLICACIONES INDUSTRIALES CLAVE

Panadería Masiva: Utilizado como fuente económica de sólidos lácteos, mejorando la textura y el color de las cortezas.

Confitería y Rellenos: Como agente de volumen, mejorando la textura y reduciendo costos.

Alimentos para Animales: Base económica de proteínas y lactosa.

CONSIDERACIONES DE FORMULACION

Intolerancia a la Lactosa: Su alto contenido de lactosa lo hace inadecuado para productos Lactose-Free.

Cristalización: La lactosa puede cristalizar en productos de alta concentración, afectando la textura.

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>