

پرمیت، محصول جدید لبنیات کالبر روانه بازار شد



شرکت لبنیات کالبر با بیش از دو دهه سابقه در تولید انواع محصولات لبنی این بار محصول جدید خود را به عرصه حضور رساند.

به گزارش پایگاه خبری صنعت غذا و کشاورزی (اگرو فود نیوز)، پرمیت یا همان پودر آب پنیر، محصول جدید شرکت لبنیات کالبر است.

آب پنیر خام پس از انجام آزمون های مربوطه و تأیید کنترل کیفی آن در مخازن تولیه مناسب دریافت و ذخیره می گردد و پس از طی مراحل پاستوریزاسیون، تغلیظ و خشک کردن در پاکت های چند لایه کامپوزیت بسته بندی می گردد.

این محصول با توجه به خصوصیات ویژه ای، همچون درصد بالای لاکتوز، کاربرد وسیعی در صنایع مختلف دارد.



پودر پرمیت کالبر از پرمیت به روش افشان تهیه می گردد.

این محصول با حداقل ۶۵٪ لاکتوز و با توجه به نیاز مشتریان تولید می شود.

از کاربردهای پودر پرمیت می توان به، استفاده در صنایع لبنی، بویژه ماست و دوغ، صنایع شیرینی و شکلات سازی، صنایع نانوائی، صنایع کلوچه و بیسکویت سازی، تهیه انواع سس ها و دسر ها، ماکارونی، انواع اسنک، پفک و فرآورده های حجیم شده، پوشش های خوراکی و استفاده در صنایع داروسازی اشاره کرد.

سرویس خبری: صنعت غذا