



**SOLUȚIILE NOASTRE DE LACTATE
PENTRU NUTRIȚIA TA DE CALITATE**

Zer și lapte praf

PULBER CONCENTRAT DE PROTEINE DIN ZER (WPC80)

Lactoză instantanee / obișnuită / scăzută

Pudră concentrată de proteine din zer (WPC 80) pulberea este făcută 100% din concentrat de proteine din zer de calitate premium. Putem asigura întotdeauna cea mai înaltă calitate a produsului prin controlul aprovizionării cu zer care provine de la fabricile noastre de procesare a lactatelor. VILVI Whey Protein 80 are un profil de aminoacizi constând din toți aminoacizii esențiali (EAA), inclusiv toți aminoacizii cu lanț ramificat (BCAA).

Analiza nutrițională

	Proteine în DM		Gras		Lactoză		Umiditate		pH
Proteine din zer 80, proteină	min. 80%	tipic 80-82%	max. 8%	tipic 5,0-6,5%	max. 8%	tipic 4,5-6,0%	max. 6,5%	tipic 4,5-5,5%	6,0-6,5
din zer instant 80, obișnuit	min. 80%	tipic 80-82%	max. 8%	tipic 5,0-6,5%	max. 8%	tipic 4,5-6,0%	max. 6,5%	tipic 4,5-5,5%	6,0-6,5
Proteine din zer 80, conținut scăzut de lactoză min. 80%	min. 80%	tipic 80-82%	max. 8%	tipic 5,0-6,5%	max. 0,2%	tipic 0,1-0,15%	max. 6,5%	tipic 4,5-5,5%	6,0-6,5

Ambalare

- saci de 20 kg
- Euro-palet (80 cm x 120 cm)
- 30 saci per palet



Conditii de depozitare

Perioada de valabilitate: 24 luni, dacă este depozitat în pungi închise în condițiile de depozitare menționate mai jos.

Pentru stabilitate maximă se recomandă ca acest produs să fie depozitat la 0°C - +25°C, umiditatea nu trebuie să fie mai mare de 65 %. Pulberea trebuie păstrată departe de arome sau mirosuri puternice.

PULBER DE PERMEAT DE ZER (WPP)

Neaglomerant

Pudră de permeat de zer (WPP) este produs din subproduse ale procesului nostru de fabricare a brânzeturilor. Pudra de zer permeat este ușor solubilă și are un conținut mai mic de proteine și un conținut mai mare de lactoză decât zerul obișnuit.

Analiza nutrițională

	Proteine în DM	Gras	Lactoză	Umiditate	pH
Pudră de permeat de zer (neaglomerat)	max. 4% tipic 2,0-3,0%	max. 1% tipic 0,7	min. 78% tipic 79-81% max. 3,5%	tipic 1,2-2,5%	5,9-6,6 tipic 6,0-6,4%

Ambalare

- saci de 25 kg
- CP1 (100 cm x 120 cm) – 40 saci per palet Euro-palet (80 cm x 120 cm) – 30 saci pe palet
- sac mare (până la 1 t)
- Palet CP1 (100 cm x 120 cm) 1
- sac mare per palet

Conditii de depozitare

Perioada de valabilitate: la saci de 25 kg – 18 luni, saci mari – 12 luni, dacă sunt depozitate în saci închisi în condițiile de depozitare menționate mai jos.

Pentru stabilitate maximă se recomandă ca acest produs să fie depozitat la 0°C - +25°C, umiditatea nu trebuie să fie mai mare de 65 %. Pulberea trebuie păstrată departe de arome sau mirosuri puternice.



Cofetărie



Brutărie



Deserturi congelate



Alimente preparate



Băuturi

ALTE PULBERI DE VILVI

SER PUDRĂ DULCE / LAPTE PRB DOLCE

Zer praf dulce (SWP) este produs din zer de brânză proaspăt, dulce prin ultrafiltrare, evaporare, cristalizare și uscare prin pulverizare. Sweet Whey Powder are o curgere liberă, are valoare nutritivă ridicată.

Lapte praf degresat (SMP) este o pulbere uscată prin pulverizare cu cca. 1 % grăsime din lapte. Se bazează pe lapte proaspăt de vacă care a suferit pasteurizare legală, precum și tratament termic suplimentar și evaporare înainte de uscare prin pulverizare.

Analiza nutrițională

	Proteină	Gras	Lactoză	Umiditate
Zer praf dulce, lapte praf degresat	Min. 11,0 %*	Max. 1,5 %	Min. 65,0 %	Max. 2,5 %
fără aglomerare, la căldură scăzută	Min. 34,0 %	Max. 1,0 %	Min. 40,0 %	Max. 4,0 %

* Sweet Whey Powder poate fi făcută cu cantitate crescută/redușă de proteine.

Ambalare

- saci de 25 kg
- Palet CP1 (100 cm x 120 cm)
- 40 saci per palet
- sac mare (până la 1 t)
- Palet CP1 (100 cm x 120 cm) 1
- sac mare per palet

Conditii de depozitare

Perioada de valabilitate: SMP – 24 luni, SWP: la saci de 25 kg – 18 luni, big bags – 12 luni, dacă sunt depozitate în saci închise în condițiile de depozitare menționate mai jos.

Pentru stabilitate maximă se recomandă ca acest produs să fie depozitat la 0°C - +25°C, umiditatea nu trebuie să fie mai mare de 65 %. Pulberea trebuie păstrată departe de arome sau mirosuri puternice.

PULBER CONCENTRAT DE PROTEINE DIN ZER PENTRU MARCA DVS

Capacitatea noastră de producție ne permite să fim flexibili și deschiși la toate ofertele, precum și să dezvoltăm, să adaptăm sau să personalizăm rețete de produse lactate relevante în funcție de nevoile, gusturile și cerințele specifice ale piețelor clienților noștri. Putem asigura calitatea premium a pulberii WPC controlând fiecare pas al procesului său de producție – de la procurarea materiei prime, producția de brânzeturi și concentrarea zerului până la obținerea concentratului de proteine din zer praf destinat consumului.

- WPC80 nostru de calitate premium pentru întreținerea durabilă a mușchilor și creșterea musculară
- Pulbere instantanee pentru solubilitate perfectă în lapte sau apă
- Servicii complete - de la producție la ambalare Parteneriat în crearea aromelor
- Soluții de ambalare de la probe de 30 g până la saci vrac de 15 kg
- Durată de depozitare lungă (24 luni)
- Întotdeauna proaspăt și niciodată epuizat în stoc
- Cerințe speciale disponibile la cerere Laboratoare moderne pentru testarea produselor



CALITATEA ÎNCEPE DE AICI

Cauți o gamă largă de lapte praf specific nevoilor tale? La Vilvi Group inovăm soluții pe bază de zer pentru a se potrivi oricărei provocări de afaceri pe care o puteți avea, fie că este vorba de optimizarea gamei de produse existente sau de dezvoltarea altora noi. Lucrând în colaborare cu clienții noștri, ascultăm și adaptăm produsele noastre în funcție de nevoile de afaceri ale clienților.



DESPRE GRUPUL VILVI

Lituania este de multă vreme faimoasă pentru produsele sale lactate. Cu o experiență de peste 30 de ani, Vilvi Group este cunoscut pe piețele de export ca VILVI și este unul dintre cei mai mari producători de lactate din țările nordice. Grupul Vilvi este format din șase companii (cinci fabrici) și exportă brânză galbenă, mozzarella și ingrediente lactate în peste 60 de piețe din întreaga lume.

Grupul Vilvi a făcut investiții greenfield pentru a construi una dintre cele mai moderne și inovatoare fabrici de uscare prin pulverizare din Europa de Nord. În cooperare cu fermierii locali și controlând fiecare proces, ne putem asigura că laptele praf este produs din lapte proaspăt pasteurizat și oferă cea mai înaltă calitate și funcționalitate pentru clienții noștri. Portofoliul VIL-VI Whey & Milk Powders include patru pulberi principale: Whey Protein 80, Whey Permeate Powder, Skimmed Milk Powder și Sweet Whey Powder.

Certificate:



Contactați-ne

Grupul Vilvi

Departamentul de vanzari

export@vilvi.eu

www.vilvigroup.eu

