



**Sírvase**  
una ración  
de ventajas



Closer to Nature™

**No podrá resistirse  
a las proteínas  
lácteas funcionales**





# ¡ni al ahorro que representan!

Si su pasión es fabricar helados de alta calidad y su deseo recortar los costos de producción, tenemos la solución. Fabrique sus helados con proteínas lácteas funcionales Nutrilac® de Arla Foods Ingredients en lugar de hacerlo con leche en polvo convencional; ahorrará en ingredientes sin poner en juego el gusto, la textura ni la calidad.

Nutrilac® es un ingrediente natural y nutritivo, basado exclusivamente en lo mejor de la leche de vaca. Los expertos que trabajan en nuestro centro de análisis de aplicaciones se dedican específicamente al sector de los helados. Contamos con una amplia experiencia que pondremos gustosamente al servicio de los desafíos que planteen sus productos; visítenos en nuestro centro de análisis o permita que trabajemos con usted en su fábrica.

Nuestra gama de productos para helados incluye también una solución exclusiva que permite reducir el contenido de grasa de un helado hasta en un 50 %: ¡atienda la creciente demanda de helados sabrosos y bajos en calorías!



## Las proteínas lácteas funcionales contribuyen a mejorar la calidad

La calidad de sus recetas de helado no se verá comprometida en modo alguno por la agregación de Nutrilac®. De hecho, ello le ofrecerá la posibilidad de fabricar helados aún mejores y sacar partido de un amplio abanico de ventajas. Nuestras proteínas lácteas funcionales mejoran la estabilidad de un producto mientras este permanece precintado y, al mismo tiempo, potencian el gusto, la estructura, la cremosidad y las propiedades de fusión. Ahora puede fabricar helados que parecerán recién hechos durante más tiempo.



## Las proteínas lácteas funcionales le permitirán ahorrar en ingredientes

Más calidad, menor coste de producción... ¿demasiado bueno para ser verdad? No lo es. El uso de nuestras proteínas lácteas funcionales permite recortar notablemente el coste de producción de un helado. De hecho, en comparación con una fórmula elaborada a partir de leche en polvo descremada, es posible alcanzar un ahorro en ingredientes de hasta un 33 %. En otras palabras: Nutrilac® no sólo aporta ventajas a sus productos: pone grandes beneficios al alcance de su empresa.



## Las proteínas lácteas funcionales cambiarán su paradigma de la cremosidad

Convierta sus helados en los mejores con ayuda de nuestras proteínas lácteas funcionales. Al sustituir la leche en polvo descremada tradicional por Nutrilac®, puede que sus helados desarrollen niveles de suavidad, textura y gusto que modifiquen su paradigma de la cremosidad en los helados. Conseguirá helados más cremosos que nunca, manteniendo el punto de fusión al que está acostumbrado.



**... pero no**  
le obligarán a cambiar de hábitos

La eficiencia y la sencillez son parámetros críticos para cualquier cadena de producción. Probablemente, su proceso de fabricación funcione como una máquina bien engrasada, razón por la que nos hemos asegurado de que resulte fácil sustituir la leche en polvo descremada por nuestras proteínas lácteas funcionales. Aproveche todas las ventajas de Nutrilac® sin modificar su actual proceso de fabricación. Nutrilac® es un sustituto directo de la leche en polvo y no exige manipulación especial. ¿Podría ser más sencillo?



# ¿Le gusta lo que las proteínas lácteas funcionales le ofrecen?

Visite el sitio web [www.arlafoodsingredients.com](http://www.arlafoodsingredients.com)  
si desea obtener información detallada

Arla Foods Ingredients Group P/S  
Sønderhøj 14  
8260 Viby J  
Denmark  
Tel. +45 89 38 10 00

