

Des boissons lactées de haute qualité à un prix compétitif

La garantie d'un délicieux équilibre

Combinaison parfaite d'une saveur riche et crémeuse et d'une sensation onctueuse en bouche, le lait en poudre instantané d'ofi, **Lactorich Blis R5**, est abordable et idéal pour les boissons à base de lait, les soupes salées, les assaisonnements, les sauces ou encore le lait à boire, tout simplement.



Boissons

(café, thé, chocolat chaud, boisson aux céréales)



Soupes salées



Assaisonnements et sauces



Lait à boire

Lactorich Blis R5 permet d'étoffer le profil gustatif d'une multitude de boissons. Stable dans le thé et le café, il ne laisse aucune particule en suspension à la surface, et offre un effet blanchissant supérieur, exactement comme vos consommateurs l'aiment.

Conçu pour les détaillants et les services de restauration, ce lait en poudre permet aux marques de proposer des produits de qualité à un prix compétitif.

Avec Lactorich Blis R5, créez des produits lactés abordables et de qualité qui répondent aux attentes de vos consommateurs.

Comparaison de l'effet blanchissant



Café

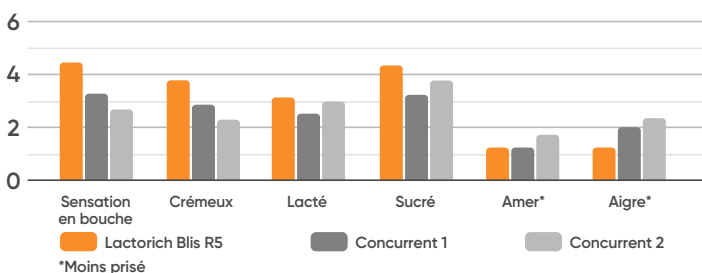
Lactorich Blis R5 Principal concurrent sur le marché des FFMP (poudres de lait réengraissées)



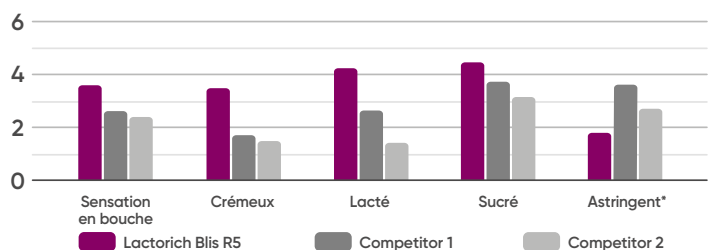
Thé

Lactorich Blis R5 Principal concurrent sur le marché des FFMP (poudres de lait réengraissées)

Comparaison sensorielle – café



Comparaison sensorielle – thé



Points forts du produit



Stable dans le thé et le café

Se dissout complètement sans laisser de particules en suspension à la surface



Idéal pour le réemballage

Faible densité volumique, facile à réemballer avec plus de volume pour le même poids



Ingrédients naturels

Élaboré à partir de matières sèches de lait de haute qualité issues d'Europe, de Nouvelle-Zélande et des États-Unis



Un choix plus sain

Une excellente source de calcium et de protéines, conçue à base d'huile végétale non hydrogénée, sans acides gras trans



Certifié halal

Fortified with vitamins A, D3, and E



Halal certified

Répond aux besoins de vos clients partout dans le monde



Excellente stabilité

Durée de conservation : 18 mois