



代替全脂乳粉，保持原味

营养丰富、美味又实惠的烘焙食品

ofi 推出 **Lactorich Reva K8** 加脂乳粉，可在烘焙食品中以 1:1 的比例代替全脂乳粉。Lactorich Reva K8 专为各种面包烘焙产品而开发，包括甜面包、白面包和牛奶面包、也非常适合甜甜圈、磅蛋糕、羊角面包、曲奇和奶油夹心饼干。



面包



曲奇



蛋糕



奶油夹心
(饼干或威化饼)

这种加脂乳粉可以增强面包的湿润度和柔软度、羊角面包的层次感和曲奇的酥脆感。您可以用它创造出消费者期望烘焙食品拥有牛奶，黄油的香气，及其吸引人的外观和质地。

近年来，全脂奶粉的价格大幅上涨，促使面包房用更更低成本的原料代替全脂奶粉然而，这样做常常会导致品质和口味前后不一致。

Lactorich Reva K8 的推出则很好地弥补了这一差距。它与全脂奶粉有着相似的功能性与感官特性，且价格更具有竞争力。因此，在不改变您的任何配方的前提下，可以直接使用它来1:1替代全脂乳粉。

有了 Lactorich Reva K8，您可以满足消费者对营养丰富、美味又实惠的烘焙食品日益增长的需求，同时又保持生产的成本效益。

产品亮点



全面的口味和功能
提供诱人的乳制品风味，同时提高烘焙食品的质地和外观



天然成分
采用来自欧洲、新西兰和美国的高品质乳固体制成



更健康的选择
富含钙与蛋白质等营养成分
用非氢化无反式脂肪植物油制成



配方优化
维生素强化 (A、B2、D3 和 E)



通过清真认证
满足世界各地消费者的需求



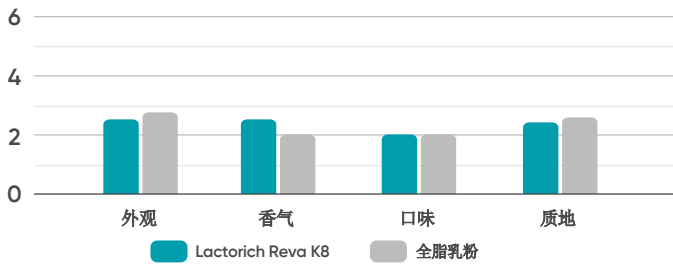
稳定性极佳
18 个月的保质期

白面包 外观对比



在白面包的应用中 Lactorich Reva K8 可产生均匀一致的团粒结构和均匀的发酵效果和烘焙张力。它还可以产生与用全脂奶粉制成的产品相当的面包厚度、味道、质地和颜色。

感官对比

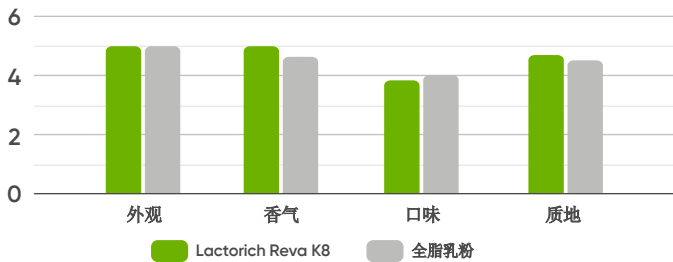


黄油蛋糕 外观对比



在黄油蛋糕的应用中，Lactorich Reva K8 产生的面包屑稍细，味道和香气与用全脂奶粉制成的产品相媲美。

感官对比

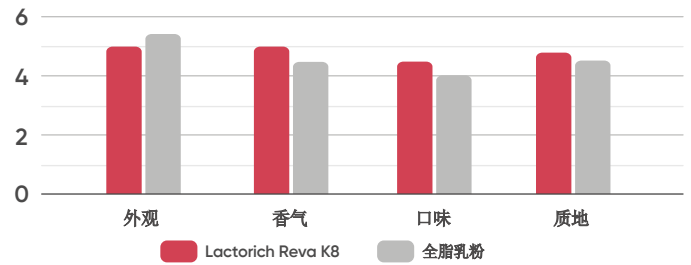


黄油曲奇 外观对比

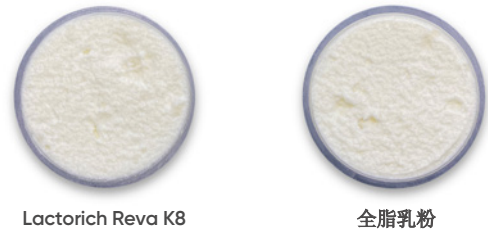


在黄油曲奇的应用中 Lactorich Reva K8 可产生比全脂奶粉更脆的碎屑，并可以使最终产品具有消费者期望的更明显的黄油香气。它在褐变效果和曲奇大小方面相同，并且味道相当。

感官对比



饼干的奶油夹心层 外观对比



对于饼干的奶油夹心层，Lactorich Reva K8 可产生丰富的奶油质地和顺滑的口感，可与全脂奶粉相媲美。就口味而言，用我们的原料做出来的产品味道更浓郁，因为它口感略带咸味，牛奶感和黄油感更强，并有着明显的焦糖味。

感官对比

