

# Milk Powder

## SKIMMED

### Spray Dried

Manufactured from fresh pasteurised skimmed milk.  
 A free flowing white, light yellowish free flowing powder.  
 A typical clean neutral tasting, slightly sweet with no distinctive off-flavours.



### Usage Area

- Bakery and pastry
- Ice-cream and frozen dairy desserts
- Confectionery
- Chocolate
- Instant soup
- Infant formula
- Sports and nutrition foods
- Dry mixes (Milk based)
- Processed cheese
- Fermented milk products (Yogurt etc.)
- Meat products
- Coffee whitener
- Medicine

<b>WEIGHT</b> <i>25 kg</i>	<b>SHELF LIFE</b> <i>12 month</i>
-------------------------------	--------------------------------------

### For What Purpose

- Thickener
- Stabilizer for foam structure
- Binds the water
- Nutritional supplement
- Improve flavour
- Improve the colour
- Emulsifier
- Filling material (In medicine and confections)
- Control sucrose crystallization by lactose (In confections)
- Enhance browning (In caramel confections and bakery)
- Improve tenderness&smooth (In cakes, confections)
- Improve the mouthfeel (In dry mixes and cream)
- Standardization/adjust the protein to fat ratio (In dairy products)

- Increased yield (In meat products)
- Improve the slicing qualities (In meat products)
- As a source of casein (In processed cheese)
- Dispersibility (In coffee whitener)
- Contribute whitening ability (In coffee whitener)

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Skimmed cow's milk

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	352/1475
Total Fat g	1
Protein (Dry matter) g	35
Total Sugars (Lactose g)	52

# Süt Tozu

## YAĞSIZ

Yüksek kaliteli yağsız inek sütünün pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has akışkan toz yapıda, krem veya sarı renkte, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Fırıncılık ve pastacılık ürünleri
- Dondurma ve dondurulmuş süt tatlıları
- Şekerleme
- Çikolata
- Hazır çorba
- Bebek mamaları
- Sporcu ve beslenme gıdaları
- Kuru karışımlar (Süt bazlı)
- Kahve kreması
- Fermente süt ürünleri (Yoğurt vb.)
- Eritme peyniri
- Et ürünleri
- İlaçlar

AĞIRLIK  
25 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

- Kıvam artırır.
- Stabilizördür.
- Su bağlayıcıdır.
- Besin takviyesidir.
- Tat geliştirir.
- Renk geliştirir.
- Emulsifier
- Dolgu materyalidir. (İlaç sanayi ve şekerlemelerde)
- Laktoz varlığı ile sükröz kristalizasyonunu kontrol eder. (Şekerlemelerde)
- Esmerleşmeyi artırır. (Şekerleme ve fırıncılık ürünleri)
- Yapıyı geliştirir. (Kekler ve şekerlemelerde)
- Ağız hissini geliştirir. (Kuru karışımlar ve kremalarda)
- Protein yağ oranını ayarlar. (Süt ürünlerinde)

- Randıman artırır. (Et ürünlerinde)
- Dilimleme niteliklerini geliştirir. (Et ürünlerinde)
- Kazein kaynağıdır. (Eritme peynirinde)
- Çözünürlük kazandırır. (Kahve kremasında)
- Beyazlatmaya katkı yapar. (Kahve kremasında)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	Yağsız inek sütü

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	352/1475
Toplam Yağ g	1
Protein (Kuru madde de) g	35
Toplam Şeker (Laktoz) g	52

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirirmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye

# Milk Powder

## WHOLE

### Spray Dried

Manufactured from fresh pasteurized milk.

A white to slightly yellowish, free flowing powder. Taste is clean slightly sweet, milky and neutral with no distinctive off-flavours. No neutralising materials, additives or preservatives.



### Usage Area

- Bakery and pastry
- Ice-cream and frozen dairy desserts
- Confectionery
- Chocolate
- Instant Soup
- Infant formula
- Sports and nutrition foods
- Dry mixes (Milk based)
- Processed cheese
- Fermented milk products (Yogurt etc.)
- Meat products
- Coffee whitener
- Medicine

<b>WEIGHT</b> <i>25 kg</i>	<b>SHELF LIFE</b> <i>12 month</i>
-------------------------------	--------------------------------------

### For What Purpose

- Thickener
- Stabilizer for foam structure
- Binds the water
- Nutritional supplement
- Improve flavour
- Improve the colour
- Emulsifier
- Filling material (In medicine and confections)
- Control sucrose crystallization by lactose (In confections)
- Enhance browning (In caramel confections and bakery)
- Improve tenderness&smooth (In cakes, confections)
- Improve the mouthfeel (In dry mixes and cream)
- Standardization/adjust the protein to fat ratio (In dairy products)

- Increased yield (In meat products)
- Improve the slicing qualities (In meat products)
- As a source of casein (In processed cheese)
- Dispersibility (In coffee whitener)
- Contribute whitening ability (In coffee whitener)

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft Bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Cow's milk

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	485/2030
Total Fat g	26
Protein (Dry matter) g	35
Total Sugars (Lactose) g	37,5

# Süt Tozu

## TAM YAĞLI

Yüksek kaliteli yağlı inek sütünün pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has krem veya sarı renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Fırıncılık ve pastacılık ürünleri
- Dondurma ve dondurulmuş süt tatlıları
- Şekerleme
- Çikolata
- Hazır çorba
- Bebek mamaları
- Sporcu ve beslenme gıdaları
- Kuru karışımlar (Süt bazlı)
- Eritme peyniri
- Fermente süt ürünleri (Yoğurt vb.)
- Et ürünleri
- Kahve kreması
- İlaçlar

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

12 ay

## Kullanım Amacı

- Kıvam artırır.
- Stabilizördür.
- Su bağlayıcıdır.
- Besin takviyesidir.
- Tat geliştirir.
- Renk geliştirir.
- Emulsifier
- Dolgu materyalidir. (İlaç sanayi ve şekerlemelerde)
- Laktoz varlığı ile süzkroz kristalizasyonunu kontrol eder. (Şekerlemelerde)
- Esmerleşmeyi artırır. (Şekerleme ve fırıncılık ürünleri)
- Yapıyı geliştirir. (Kekler ve şekerlemelerde)
- Ağız hissini geliştirir. (Kuru karışımlar ve kremalarda)
- Protein yağ oranını ayarlar. (Süt ürünlerinde)

- Randıman artırır. (Et ürünlerinde)
- Dilimleme niteliklerini geliştirir. (Et ürünlerinde)
- Kazein kaynağıdır. (Eritme peynirinde)
- Çözünürlük kazandırır. (Kahve kremasında)
- Beyazlatmaya katkı yapar. (Kahve kremasında)

### Ürün Bilgisi

Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	Yağlı inek sütü

### Besin Değeri (100 g)

Enerji kcal/kj	485/2030
Toplam Yağ g	26
Protein (Kuru madde de) g	35
Toplam Şeker (Laktoz g)	37,5

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirilmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye

# Milk Powder

## WHOLE



- **Roller Dried**

Roller Dried Whole (Or full cream) Milk Powder is manufactured from freshly standardised whole milk, which is pasteurised, concentrated under vacuum and then roller dried.

- **Caramelised Roller Dried**

Roller Dried Whole (Or full cream) Milk Powder is manufactured from freshly standardised whole milk, which is pasteurised, concentrated under vacuum and then roller dried. The roller drying process should impart a slight caramelised flavour.



## Usage Area

- Chocolate
- Confectionery
- Infant formula

**WEIGHT**  
*25 kg*

**SHELF LIFE**  
*12 month*

## For What Purpose

- Flow properties
- Bloom stability
- Improve flavour and texture
- Improve the mouthfeel
- Nutritional supplement
- Thickener

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x980x140 mm	Cow's milk

### Roller Dried

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	487/2037
Total Fat g	26
Protein (Dry matter) g	35
Total Sugars (Lactose) g	38,5
Free Fat	80%

**Packaging:** 3 folds of kraft bag with polyethylene inner liner, 25 kg per bag. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under max relative humidity (<%65) and max 35°C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Süt Tozu

## TAM YAĞLI

### • Vals Tipi

Yüksek kaliteli yağlı inek sütünün vals tipi kurutucuda kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Farklı kullanım yerlerinde farklı şekillerde kullanılabilir. Kendine has sarı veya krem renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.

### • Karamelize Vals Tipi

Yüksek kaliteli yağlı inek sütünün vals tipi kurutucuda kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Farklı kullanım yerlerinde farklı şekillerde kullanılabilir. Kendine has karamel renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Çikolata
- Şekerleme
- Bebek Maması

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

12 ay

## Kullanım Amacı

- Akışkanlık özelliğine katkıda bulunur.
- Çiçeklenme stabilitesini artırır.
- Tat ve tekstür geliştirir.
- Ağız hissini geliştirir.
- Besin takviyesidir.
- Kıvam artırır.

### Ürün Bilgisi

Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x980x140 mm	Yağlı inek sütü

### Vals Tipi

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	487/2037
Toplam Yağ g	26
Protein (Kuru madde de) g	35
Toplam Şeker (Laktoz g)	38,5
Serbest yağ	%80

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye

# Milk Protein Concentrate Powder SKIMMED

Milk Protein Concentrate is a soluble milk protein powder, manufactured from fresh pasteurized skim milk by ultrafiltration, evaporation and spray drying.



## Usage Area

- Dairy products
- Protein-enrichment applications such as protein beverages, bars and breakfast cereals
- Bakery and pastry
- Ice-cream
- Confectionery
- Chocolate
- Instant soup
- Infant formula
- Sports and nutrition foods
- Dry mixes (Milk based)
- Fermented milk products
- Processed cheese
- Meat products
- Coffee whitener

WEIGHT

25 kg

SHELF LIFE

12 month

## For What Purpose

- Thickener
- Stabilizer for the air-water interface
- Binds the water
- Nutritional supplement
- Improve flavour
- Improve the colour
- Emulsifier
- Filling material (In medicine and confections)
- Control sucrose crystallization by lactose (In confections)
- Enhance browning (In caramel confections and bakery)
- Improve tenderness&smooth (In cakes, confections)
- Improve the mouthfeel (In dry mixes and cream)
- Standardization/adjust the protein to fat ratio (In dairy products)
- Increased yield (In meat products)
- Improve the slicing qualities (In meat products)
- As a source of casein (In processed cheese)
- Greater solubility (In coffee whitener)

### Product Information

Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	550x1100x140 mm	Skimmed cow's milk

### Nutritional Informations (100 g)

Energy kcal/kj	370/1540
Total Fat g	1,5
Protein g	65
Total Sugars (Lactose g)	20

**Packaging:** 3 folds of kraft bag with polyethylene inner liner, 25 kg per bag. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under max relative humidity (<%65) and max 35°C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Süt Proteini Konsantresi Tozu YAĞSIZ

Yüksek kaliteli yağlı inek sütünün pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has krem veya sarı renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Süt ürünleri
- Proteince zenginleştirilmiş içecekler, barlar ve kahvaltılık tahıllar
- Fırıncılık ve pastacılık ürünleri
- Dondurma
- Şekerleme
- Çikolata
- Hazır çorbalar
- Bebek maması
- Sporcu ve beslenme gıdaları
- Kuru karışımlar (Süt bazlı)
- Fermente süt ürünleri
- Eritme peyniri
- Et ürünleri
- Kahve kreması

AĞIRLIK  
25 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

- Kıvam artırır.
- Hava - su arayüzü interaksyonu
- Su bağlayıcıdır.
- Besin takviyesidir.
- Tat geliştirir.
- Renk geliştirir.
- Emulsifier
- Dolgu materyalidir. (İlaçlar ve şekerlemelerde)
- Laktoz vasıtası ile sükröz kristalizasyonunu kontrol eder. (Şekerlemelerde)
- Esmerleşmeyi artırır. (Karamel ve şekerlemelerde)
- Ağız hissini geliştirir. (Kuru karışımlar ve kremada)
- Yağ ve protein oranını standardize eder. (Süt ürünlerinde)

- Verim artırır. (Et ürünlerinde)
- Dilimleme niteliklerini geliştirir. (Et ürünlerinde)
- Kazein kaynağıdır. (Eritme peynirinde)
- Daha iyi çözünürlük sağlar. (Kahve kremasında)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	550x1100x140 mm	Yağsız inek sütü

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	370/1540
Toplam Yağ g	1,5
Protein g	65
Toplam Şeker (Laktoz) g	20

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirilmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye



# Whey Powder

## SKIMMED

- With 7% Protein
- With 11% Protein

Manufactured from fresh pasteurised, separated sweet whey from traditional cheesemaking. A yellowish white free flowing powder which is readily soluble in water. A clean sweet smell with of off flavours or odours. Free flowing and without clumping.



### Usage Area

- Nutritional formulations
- Bakery and pastry
- Ice-cream and frozen dairy desserts
- Confectionery
- Chocolate
- Instant soup
- Infant formula
- Sports and nutrition foods
- Dry mixes (Milk based)
- Processed cheese
- Meat products
- Coffee whitener
- Snack foods
- Beverages

**WEIGHT**  
*25 kg*

**SHELF LIFE**  
*12 month*

### For What Purpose

- Thickener
- Stabilizer for foam structure
- Binds the water
- Nutritional supplement
- Improve flavour
- Improve the colour
- Emulsifier
- Control sucrose crystallization by lactose (In confections)
- Enhance browning (In caramel confections and bakery)
- Improve tenderness&smooth (In cakes, confections)
- Improve the mouthfeel (In dry mixes and cream)
- Increased yield (In meat products)

- Improve the slicing qualities (In meat products)
- Dispersibility (In coffee whitener)

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Whey

#### 7% Protein

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	356/1492
Total Fat g	1
Protein g	7
Total Sugars (Lactose) g	81

#### 11% Protein

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	356/1492
Total Fat g	1
Protein g	11
Total Sugars (Lactose) g	77

**Packaging:** 3 folds of kraft bag with polyethylene inner liner, 25 kg per bag. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under max relative humidity (<%65) and max 35°C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Peyniraltısuyu Tozu

## YAĞSIZ

- %7 Protein
- % 11 Protein

Çeşitli peynirlerden elde edilen taze peyniraltısularının, pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has akışkan toz yapıda, krem veya sarı renkte, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Besin formülasyonları
- Fırıncılık ve pastacılık ürünleri
- Dondurma ve dondurulmuş süt tatlıları
- Şekerleme
- Çikolata
- Hazır çorba
- Bebek maması
- Sporcu ve beslenme gıdaları
- Kuru karışımlar (Süt bazlı)
- Eritme peyniri
- Et ürünleri
- Kahve kreması
- Atıştırmalık gıdalar
- İçecekler

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

12 ay

## Kullanım Amacı

- Kıvam artırır.
- Stabilizördür.
- Su bağlayıcıdır.
- Besin takviyesidir.
- Tat geliştirir.
- Renk geliştirir.
- Emulsifier
- Laktoz varlığı ile sukroz kristalizasyonunu kontrol eder. (Şekerlemelerde)
- Esmerleşmeyi artırır. (Fırıncılık ürünleri ve şekerlemelerde)
- Ağız hissini geliştirir. (Kuru karışımlar ve kremada)

- Verim artırır. (Et ürünlerinde)
- Dilimleme niteliklerini geliştirir. (Et ürünlerinde)
- Çözünürlüğü artırır. (Kahve kremasında)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	Peyniraltısuyu

### %7 Protein

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	356/1492
Toplam Yağ g	1
Protein g	7
Toplam Şeker (Laktoz) g	81

### %11 Protein

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	356/1492
Toplam Yağ g	1
Protein g	11
Toplam Şeker (Laktoz) g	77

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirilmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü :** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye

# Whey Powder

## PERMEATE

Manufactured through the ultrafiltration of sweet whey, removing a portion of the protein from sweet whey to result in a free-flowing and clean flavored powder containing greater than 80% carbohydrate (Lactose) levels.



### Usage Area

- Nutritional formulations
- Bakery and pastry
- Ice-cream and frozen dairy desserts
- Confectionery
- Chocolate
- Instant soup
- Infant formula
- Sports and nutrition foods
- Dry mixes (Milk based)
- Processed cheese
- Meat products
- Coffee whitener
- Snack foods
- Beverages

**WEIGHT**  
*25 kg*

**SHELF LIFE**  
*12 month*

### For What Purpose

- Thickener
- Stabilizer for foam structure
- Binds the water
- Nutritional supplement
- Improve flavour
- Improve the colour
- Emulsifier
- Control sucrose crystallization by lactose (In confections)
- Enhance browning (In caramel confections and bakery)
- Improve tenderness&smooth (In cakes, confections)
- Improve the mouthfeel (In dry mixes and cream)
- Increased yield (In meat products)

- Improve the slicing qualities (In meat products)
- Dispersibility (In coffee whitener)

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Whey

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	315/1320
Total Fat g	1
Protein g	2-6
Total Sugars (Lactose) g	83

**Packaging:** 3 folds of kraft bag with polyethylene inner liner, 25 kg per bag. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under max relative humidity (<%65) and max 35°C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Peyniraltısuyu Tozu

## PERMEAT

Çeşitli peynirlerden elde edilen ve ultrafiltrasyon sisteminden geçirilen taze peyniraltısuyu permeatının pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has krem veya sarı renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Besin formülasyonları
- Fırıncılık ve pastacılık ürünleri
- Dondurma ve dondurulmuş süt tatlıları
- Şekerleme
- Çikolata
- Hazır çorba
- Bebek maması
- Sporcu ve beslenme gıdaları
- Kuru karışımlar (Süt bazlı)
- Eritme peyniri
- Et ürünleri
- Kahve kreması
- Atıştırmalık gıdalar
- İçecekler

AĞIRLIK  
25 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

- Kıvam artırır.
- Stabilizördür.
- Su bağlayıcıdır.
- Besin takviyesidir.
- Tat geliştirir.
- Renk geliştirir.
- Emulsifier
- Laktoz varlığı ile sukroz kristalizasyonunu kontrol eder (Şekerlemelerde)
- Esmereşmeyi artırır. (Fırıncılık ürünleri ve şekerlemelerde)
- Ağız hissini geliştirir. (Kuru karışımlar ve kremada)

- Verim artırır. (Et ürünlerinde)
- Dilimleme niteliklerini geliştirir. (Et ürünlerinde)
- Çözünürlüğü artırır. (Kahve kremasında)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	Peyniraltısuyu

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	315/1320
Toplam Yağ g	1
Protein g	2-6
Toplam Şeker (Laktoz) g	83

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye

# Whey Powder

## DEMINERALISED

- With 50% Demineralised
- With 70% Demineralised
- With 90% Demineralised

Manufactured from fresh pasteurised, separated sweet whey (With a reduced mineral content using nanofiltration unit) from traditional cheesemaking. A yellowish white free flowing powder which is readily soluble in water. A clean sweet smell with of off flavours or odours. Free flowing and without clumping.



### Usage Area

- Nutritional formulations
- Bakery and pastry
- Ice-cream and frozen dairy desserts
- Confectionery
- Chocolate
- Instant soup
- Infant formula
- Sports and nutrition foods
- Dry mixes (Milk based)
- Processed cheese
- Meat products
- Coffee whitener
- Snack foods
- Beverages

**WEIGHT**  
*25 kg*

**SHELF LIFE**  
*12 month*

### For What Purpose

- Thickener
- Stabilizer for foam structure
- Binds the water
- Nutritional supplement
- Improve flavour
- Improve the colour
- Emulsifier
- Control sucrose crystallization by lactose (In confections)
- Enhance browning (In caramel confections and bakery)
- Improve tenderness&smooth (In cakes, confections)
- Improve the mouthfeel (In dry mixes and cream)
- Increased yield (In meat products)

- Improve the slicing qualities (In meat products)
- Dispersibility (In coffee whitener)

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Whey

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	372/1557
Total Fat g	1
Protein g	8
Total Sugars (Lactose g)	85
Ash g	5,5 - 4,0 - 1,0

**Packaging:** 3 folds of kraft bag with polyethylene inner liner, 25 kg per bag. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under max relative humidity (<%65) and max 35°C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Peyniraltısuyu Tozu

## DEMİNERALİZE



- %50 Demineralize
- %70 Demineralize
- %90 Demineralize

Çeşitli peynirlerden elde edilen taze peyniraltısularının öncesinde nanofiltrasyon ünitesinde demineralize edilmesi ve pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has krem veya sarı renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Besin formülasyonları
- Fırıncılık ve pastacılık ürünleri
- Dondurma ve dondurulmuş süt tatlıları
- Şekerleme
- Çikolata
- Hazır çorba
- Bebek maması
- Sporcu ve beslenme gıdaları
- Kuru karışımlar (Süt bazlı)
- Eritme peyniri
- Et ürünleri
- Kahve kreması
- Atıştırmalık gıdalar
- İçecekler

AĞIRLIK  
25 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

- Kıvam artırır.
- Stabilizördür.
- Su bağlayıcıdır.
- Besin takviyesidir.
- Tat geliştirir.
- Renk geliştirir.
- Emulsifier
- Laktoz varlığı ile sukroz kristalizasyonunu kontrol eder. (Şekerlemelerde)
- Esmerleşmeyi artırır. (Fırıncılık ürünleri ve şekerlemelerde)
- Ağız hissini geliştirir. (Kuru karışımlar ve kremada)

- Verim artırır. (Et ürünlerinde)
- Dilimleme niteliklerini geliştirir. (Et ürünlerinde)
- Çözünürlüğü artırır. (Kahve kremasında)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	Peyniraltısuyu

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	372/1557
Toplam Yağ g	1
Protein g	8
Toplam Şeker (Laktoz) g	85
Ash g	5,5 - 4,0 - 1,0

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirirmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye

# Whey Protein Concentrate Powder

## SKIMMED

- With 35% Protein
- With 70% Protein

Whey protein concentrate is obtained by removing sufficient non-protein constituents from pasteurized whey so that the finished dry product contains not less than 35% protein. WPC are produced by membrane separation process (Ultrafiltration).



### Usage Area

- Nutritional formulations
- Bakery and pastry
- Ice-cream and frozen dairy desserts
- Confectionery
- Chocolate
- Instant soup
- Infant formula
- Sports and nutrition foods
- Dry mixes (Milk based)
- Dietetic foods
- Fermented milk products (Such as yogurt)
- Processed cheese
- Meat products

**WEIGHT**  
*25 kg*

**SHELF LIFE**  
*12 month*

### For What Purpose

- Thickener
- Stabilizer
- Binds the water
- Nutritional supplement
- Improve flavour
- Improve the colour
- Emulsifier
- Improve the mouthfeel
- As a source of protein
- Control sucrose crystallization by lactose (In confections)
- Enhance browning (In caramel confections and bakery)
- Improve tenderness&smooth (In cakes, confections)

- Standardization / adjust the protein to fat ratio (In foods)
- Increased yield (In meat products)
- Improve the slicing qualities (In meat products)

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	550x1100x140 mm	Whey

#### WPC 35%

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	372/1556
Total Fat g	1
Protein g	36
Total Sugars (Lactose) g	54

#### WPC 70%

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	372/1556
Total Fat g	1
Protein g	70
Total Sugars (Lactose) g	20

**Packaging:** 3 folds of kraft bag with polyethylene inner liner, 25 kg per bag. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under max relative humidity (<%65) and max 35°C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Peyniraltısuyu Protein Konsantresi Tozu

## YAĞSIZ

- %35 Protein
- %70 Protein

Çeşitli peynirlerden elde edilen peyniraltısularının ultrafiltrasyon işlemi ile protein oranının yükseltilip sonrasında pulverize edilerek kurutulması ile üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has krem veya sarı renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Besin formülasyonları
- Fırıncılık ve pastacılık ürünleri
- Dondurma ve dondurulmuş süt tatlıları
- Şekerlemeler
- Çikolata
- Hazır çorba
- Bebek maması
- Sporcu ve beslenme gıdaları
- Kuru karışımlar (Süt bazlı)
- Diyetetik gıdalar
- Fermente süt ürünleri (Yoğurt vb.)
- Eritme peyniri
- Et ürünleri

AĞIRLIK  
**25 kg**

RAF ÖMRÜ  
**12 ay**

## Kullanım Amacı

- Kıvam artırır.
- Stabilizördür.
- Su bağlayıcıdır.
- Besin takviyesidir.
- Tat geliştirir.
- Renk geliştirir.
- Emulsifier
- Ağız hissini geliştirir.
- Protein kaynağıdır.
- Laktoz vasıtası ile sükröz kristalizasyonunu kontrol eder. (Şekerlemelerde)
- Esmereşmeyi geliştirir. (Fırıncılık ürünleri ve şekerlemelerde)
- Yapıyı geliştirir. (Kekler ve şekerlemelerde)

- Protein yağ oranını standardize eder. (Gıdalarda)
- Verim artırır. (Et ürünlerinde)
- Dilimleme kalitesini geliştirir. (Et ürünlerinde)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	550x1100x140 mm	Peyniraltısuyu

### WPC %35

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	372/1556
Toplam Yağ g	1
Protein g	36
Toplam Şeker (Laktoz) g	54

### WPC %70

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	372/1556
Toplam Yağ g	1
Protein g	70
Toplam Şeker (Laktoz) g	20

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirirmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye



# Cream Powder

- Sweet
- Sour

Produced from high quality cream by a spray-drying process



## Usage Area

- Foods preparation
- Soups and sauces
- Bakery
- Ice-cream
- Chocolate
- Pancakes

WEIGHT

25 kg

SHELF LIFE

12 month

## For What Purpose

- Improve flavour and texture
- Improve tenderness & smooth
- Improve the mouthfeel
- A carrier (For fat soluble ingredient such as vitamins and aids)
- To standardize fat content (In foods)

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Cream

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	578/2422
Total Fat g	42
Protein g	35
Total Sugars (Lactose g)	15

# Krema Tozu

- Tatlı
- Ekşi

Yüksek kaliteli kremanın pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir.

Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has beyaz veya krem renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Hazır gıdalar
- Çorbalar ve soslar
- Fırıncılık ürünleri
- Dondurma
- Çikolata
- Krep

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

12 ay

## Kullanım Amacı

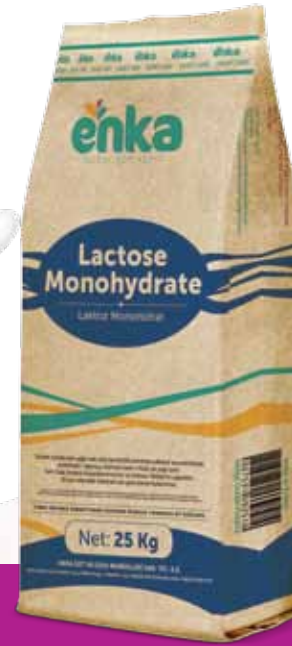
- Tekstür ve tat geliştirir.
- Yapıyı geliştirir.
- Ağız hissini geliştirir.
- Taşyıcıdır. (Vitamin ve yardımcıları gibi yağda çözünen bileşenler)
- Yağ içeriğini standardize eder. (Gıdalarda)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	Krema

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	578/2422
Toplam Yağ g	42
Protein g	35
Toplam Şeker (Laktöz) g	15

# Lactose Monohydrate

A Spray dried product obtained from fresh whey, containing by weight 99% or more lactose, expressed as anhydrous lactose, calculated on the dry matter.



## Usage Area

- Bakery and pastry
- Confectionery
- Soups, sauces etc.
- Dairy products
- Nutritional products
- Biscuits
- Chocolate
- Ice cream
- Pharmaceutical industry
- Meat products
- Flavourings

WEIGHT  
*25 kg*

SHELF LIFE  
*12 month*

## For What Purpose

- Filling material (In medicine and confections)
- An excipient (In pharmaceutical industry)
- A carrier
- Sweetening
- Thickener
- Improve flavour and texture
- Improve the colour
- Control sucrose crystallization by lactose (In confections)
- Enhance browning

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Whey

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	386/1613
Total Fat g	0
Protein g	0,1
Total Sugars (Lactose) g	99,5

# Laktoz Monohidrat

Taze ve tatlı peyniraltısularının kristalizasyonu, kurutulması ve öğütülmesiyle elde edilmektedir.

Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has beyaz veya krem renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Ekmek ve pastacılık ürünleri
- Şekerlemeler
- Çorbalar soslar
- Süt ürünleri
- Beslenme ürünleri
- Bisküvi
- Çikolata
- Dondurma
- İlaç sanayi
- Et ürünleri
- Tatlandırıcılar

AĞIRLIK  
25 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

- Dolgu materyalidir. (İlaçlarda ve şekerlemelerde)
- Yardımcı maddedir. (İlaç endüstrisinde)
- Taşıyıcıdır.
- Tatlandırıcıdır.
- Kıvam artırır.
- Tat ve tekstür geliştirir.
- Renk geliştirir.
- Laktoz vasıtası ile sükröz kristalizasyonunu kontrol eder. (Şekerlemelerde)
- Esmerleşmeyi artırır.

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	Peyniraltısuyu

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	386/1613
Toplam Yağ g	0
Protein g	0,1
Toplam Şeker (Laktoz) g	99,5

# Yogurt Powder

- Skimmed Yogurt Powder
- Semi Skimmed Yogurt Powder
- Whole Yogurt Powder

Yogurt Powder is manufactured from fresh pasteurised milk, which has been cultured. The yogurt is then concentrated under vacuum and spray dried. It is cream coloured powder product, with neutral taste and smell.



## Usage Area

- Ice cream
- Bakery products, biscuit
- Instant soup and sauces
- Mayonnaise and vinaigrettes

WEIGHT

25 kg

SHELF LIFE

12 month

## For What Purpose

- Improve flavour
- Nutritional supplement
- Improve texture

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Cow's milk, yogurt culture

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	363/1520
Total Fat g	1
Protein g	34
Total Sugars (Lactose g)	53

# Yoğurt Tozu

- Yağsız Yoğurt Tozu
- Yarım Yağlı Yoğurt Tozu
- Tam Yağlı Yoğurt Tozu

Yüksek kaliteli inek sütüne yoğurt kültürü katılmasıyla elde edilen konsantrenin pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmiştir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has beyaz veya krem renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Dondurma
- Fırıncılık ürünleri, bisküvi
- Hazır çorbalar ve soslar
- Mayonez ve salata sosu

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

12 ay

## Kullanım Amacı

- Tat geliştirir.
- Besin takviyesidir.
- Tekstür geliştirir.

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	İnek sütü, yoğurt kültürü

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	363/1520
Toplam Yağ g	1
Protein g	34
Toplam Şeker (Laktoz) g	53

# Buttermilk Powder

Buttermilk Powder is the product resulting from the removal of water with evaporation and spray drying process, from liquid buttermilk derived from the churning of butter.



## Usage Area

- Ice cream
- Baking applications
- Soups
- Meat and poultry products
- Snack foods
- Chocolate
- Processed cheese slices and spreads

WEIGHT

25 kg

SHELF LIFE

12 month

## For What Purpose

- Improve flavour
- Binds the water
- Nutritional supplement
- Stabilizer for the fat-water interface and the air-water interface
- Enhance browning (Baked goods)
- Surface coating (In snack foods)

### Product Information

Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35 °C	500x900x140 mm	Buttermilk

### Nutritional Informations (100 g)

Energy kcal/kj	386/1616
Total Fat g	8
Protein g	30
Total Sugars (Lactose) g	55

# Yayıkaltısu Yu Tozu

Çeşitli tereyağlarından elde edilen taze yayıkaltısu larının, pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir.

Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has beyaz veya krem renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Dondurma
- Fırıncılık ürünleri
- Çorbalar
- Et ve kümes hayvanları ürünleri
- Atıştırmalık gıdalar
- Çikolata
- Eritme peyniri

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

12 ay

## Kullanım Amacı

- Tat geliştirir.
- Su bağlayıcıdır.
- Besin takviyesidir.
- Yağ - Su ve Hava - Su interaksyonu için stabilizördür.
- Esmerleşmeyi artırır. (Fırınlanmış gıdalar)
- Yüzey kaplaması (Aperatif gıdalar)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35 °C	500x900x140 mm	Yayıkaltısu Yu

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	386/1616
Toplam Yağ g	8
Protein g	30
Toplam Şeker (Laktoz) g	55



# Butter Powder

Butter Powder is manufactured from milk and milk fat, which is spray dried. The powder should have a light yellow colour, typical of butter powder. It should have a clean typical full butter powder flavour, with an absence of off flavours, off odours and taints.



## Usage Area

- Cakes and bakery products
- Breads and pastry products
- Dressings
- Sauces and soups
- Confectionary products
- Ice cream
- Popcorn

WEIGHT

25 kg

SHELF LIFE

12 month

## For What Purpose

Easy-to-use butter powder that can be used to replace natural butter in any recipe as an ingredient. In sum:

- Improve flavour and texture
- Improve the mouthfeel
- Improve tenderness & smooth
- Emulsifier
- Improve the colour-shine (Esp in bakery)
- A carrier (For fat soluble ingredient such as vitamins and aids)
- To standardize fat content (In foods)

### Product Information

Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35°C	500x900x140 mm	Cow's milk, milk fat

### Nutritional Informations (100 g)

Energy kcal/kj	730/3059
Total Fat g	74
Protein g	7
Total Sugars (Lactose) g	13

# Tereyağı Tozu

İnek sütü ve süt yağının karıştırılıp pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir.

Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has beyaz veya krem renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Kek ve fırıncılık ürünleri
- Ekmek ve pastacılık ürünleri
- Gıda kaplamaları
- Soslar ve çorbalar
- Şekerleme ürünleri
- Dondurma
- Mısır patlağı

AĞIRLIK  
25 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

Bir katkı maddesi olarak kullanımı kolay:

- Tat ve tekstür geliştirir.
- Ağız hissini geliştirir.
- Yapıyı geliştirir.
- Emulsifier
- Renk ve parlaklığı geliştirir.
- Taşıyıcıdır. (Vitamin ve yardımcıları gibi yağda çözünen bileşenler)
- Yağ içeriğini standardize eder. (Gıdalarda)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35°C	500x900x140 mm	İnek sütü, süt yağı

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	730/3059
Toplam Yağ g	74
Protein g	7
Toplam Şeker (Laktoz) g	13

# Cheese Powder

Our offered range of powder is processed by spray drying the cheese slurry, similar to the process of powdered milk.



## Usage Area

- Biscuit
- Bakery
- Instant soup
- Macaroni
- Cracker
- Snacks (Potato crisps)
- Processed cheese
- Confectionery
- Creams

**WEIGHT**  
*20 kg*

**SHELF LIFE**  
*12 month*

## For What Purpose

- Improve flavour and aroma
- Improve the texture
- Nutritional supplement
- Binds the water
- Thickener
- Stabilizer for foam structure

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 35 °C	500x900x140 mm	Types of cheese, melting salts, stabilizer

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	467/1955
Total Fat g	26
Protein (dry matter) g	25
Total Sugars (Lactose) g	42

**Packaging:** 3 folds of kraft bag with polyethylene inner liner, 20 kg per bag. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under max relative humidity (<%65) and max 35°C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Peynir Tozu

Kaşar peynir, beyaz peynir vb. peynirlerin pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has krem veya sarı renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Bisküvi
- Fırıncılık ürünleri
- Hazır çorba
- Makarna
- Kraker
- Patetes çipsi
- Eritme peyniri
- Şekerleme
- Kremalar

AĞIRLIK  
20 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

- Tat ve aroma geliştirir.
- Tekstür geliştirir.
- Besin takviyesidir.
- Su bağlayıcıdır.
- Kıvam artırır.
- Stabilizördür.

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 35 °C	500x900x140 mm	Peynir türleri, eritme tuzu, stabilizör

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	467/1955
Toplam Yağ g	26
Protein (kuru maddede) g	25
Toplam Şeker (laktoz) g	42

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirilmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 20 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 35 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye

# Cream

- With 40% Fat
- With 60% Fat

Cream is a dairy product composed of the higher-butterfat layer skimmed from the top of cow's milk before homogenization.



## Usage Area

- Dairy products
- Butter and butteroil
- Ice cream
- Sauces and soups
- Puddings and custard bases
- Cakes and bakery products
- Confectionary products
- Sweet and fruit syrups and caramels
- Cheesecakes

### WEIGHT

5-17 kg

### SHELF LIFE

40% Fat | 60% Fat  
4 month | 6 month

## For What Purpose

- Nutritional supplement
- Improve flavour and texture
- Raw material for butter and butteroil
- Emulsifier
- A carrier (For fat soluble ingredient such as vitamins and aids)
- To standardize fat content (Especially in dairy products)
- Contribute whitening ability
- Filling material (In desserts)

### Product Information

Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Tin box	Max 4°C	160x160x218 mm 235x235x350 mm	Cow's milk

### 40% Fat

#### Nutritional Informations (100 g)

Total Fat g	40
-------------	----

### 60% Fat

#### Nutritional Informations (100 g)

Total Fat g	60
-------------	----

# Krema

- %40 Yağlı
- %60 Yağlı

Yüksek kaliteli inek sütünden separatör ile alınan krema pastörize edilerek elde edilir. Hiçbir işlem yapmadan tüketilebilir. Kendine has krem renkte, kendine has kıvam ve yapıda, homojen, pürüzsüz, parlak görünümlü ve lekesiz.



## Kullanım Alanı

- Süt ürünleri
- Tereyağı ve sadeyağ
- Dondurma
- Soslar ve çorbalar
- Pudringler ve muhallebiler
- Kekler ve fırıncılık ürünleri
- Şekerleme ürünleri
- Meyve şurupları ve karameller
- Peynirli kek

### AĞIRLIK

5-17 kg

### RAF ÖMRÜ

%40 Yağlı | %60 Yağlı  
4 ay | 6 ay

## Kullanım Amacı

- Besin takviyesidir.
- Tat ve tekstür geliştirir.
- Tereyağ ve sadeyağ için hammaddedir.
- Emulsifier
- Taşıyıcıdır. (Vitamin ve yardımcıları gibi yağda çözünen bileşenler için)
- Yağ içeriğini standardize eder. (Özellikle süt ürünleri)
- Ağartma kabiliyetine katkıda bulunur.
- Dolgu maddesidir. (Tatlılarda)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Teneke kutu	Maks. 4°C	160x160x218 mm 235x235x350 mm	İnek sütü

### %40 Yağlı

Besin Değeri (100 g)	
Toplam Yağ g	40

### %60 Yağlı

Besin Değeri (100 g)	
Toplam Yağ g	60

# Butteroil

Butteroil is a dairy product which is created by removing the moisture and the nonfat milk solids contained in butter. It is a milk fat-based dairy product in its purest form. In terms of a packaged good, butteroil is an efficient and economical means of transporting and storing butterfat.



## Usage Area

- Milk products
- Bakery products
- Confectionary
- Chocolate
- Instant milk powder

**WEIGHT**

16 kg-190 L

**SHELF LIFE**

12 month

## For What Purpose

- Antistaling
- Improve flavour and aroma
- Ease of melting, pumping and mixing with other food ingredients
- Used for recombination with skimmed milk powder (In foods)
- With lecithin (In instant milk powder)
- To enhance gloss and appearance (On cracker surface)
- Control of fat bloom (In chocolate)

### Product Information

Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Tin box	Room conditions	302x302x325 mm 585x585x880 mm	Butter

### Nutritional Informations (100 g)

Energy kcal/kj	870/3643
Total Fat g	99,5
Protein g	0
Total Sugars (Lactose g)	0

# Sadeyağ



Tereyağının eritilerek tortu, köpük ve suyundan ayrılmasıyla elde edilmektedir. Mamul ve yarı mamul madde olarak tüketime sunulur. Kendine has sarı renkte, kendine has kıvam ve yapıda, homojen, pürüzsüz, parlak görünümlü ve lekesiz.



## Kullanım Alanı

- Süt ürünleri
- Fırıncılık ürünleri
- Şekerleme
- Çikolata
- Instant süt tozu

AĞIRLIK

16 kg-190 L

RAF ÖMRÜ

12 ay

## Kullanım Amacı

- Bayatlamayı önler.
- Aroma ve tat geliştirir.
- Erime, taşıma işlemlerini ve diğer gıdalarla karışım işlemlerini kolaylaştırır.
- Yağsız süt tozu ile rekombinasyon için kullanılır. (Gıdalarda)
- Lesitin ile instant süt tozu üretiminde kullanılır. (Instant süt tozunda)
- Parlaklığı ve görünümü geliştirir. (Kraker yüzeyinde)
- Çiçeklenmeyi önler. (Çikolatada)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Teneke kutu	Oda koşulları	302x302x325 mm 585x585x880 mm	Tereyağı

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	870/3643
Toplam Yağ g	99,5
Protein g	0
Toplam Şeker (Laktoz g)	0

**Paketleme:** Sadeyağ; insan sağlığına zararlı olmayan, hiç kullanılmamış, temiz, sadeyağ kalitesini bozmayacak, hiçbir suretle sızıntı yapmayacak şekilde kapatılmış ve bombaj yapmamış metal veya plastik ambalaj malzemelerine ambalajlanır. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Oda koşullarında muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye



# Butter

- Salt
- Unsalted

Butter is produced from fresh sweet cream which has been pasteurised, churned and worked in continuous butter making machines, to produce a premium quality butter. Butter is uniform in composition, yellow in colour with a clean nutty flavour typical of butterfat. Natural butter derived exclusively from milk, containing 80-82% milk fat.



## Usage Area

- Butteroil
- Sauces and soups
- Cakes and bakery products
- Pastry and bread products
- Confectionary products
- Ice cream

WEIGHT

25 kg

SHELF LIFE

6 month

## For What Purpose

- Nutritional supplement
- Improve flavour and texture
- Raw material for butteroil
- Emulsifier
- Improve the mouthfeel
- A carrier (For fat soluble ingredient such as vitamins and aids)
- To standardize fat content (In foods)

### Product Information

Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Cardboard box	Max 4°C	385x287x245 mm	Pasteurised cream

### Nutritional Informations (100 g)

Energy kcal/kj	725/3036
Total Fat g	80-82,5
Protein g	0
Total Sugars (Lactose) g	0

# Tereyağı

- Tuzlu
- Tuzsuz

Yüksek kaliteli inek sütü kremasından üretilmiştir. Hiçbir işlem yapmadan tüketilebilir. Kendine has sarımsı homojen renkte, kendine has kıvam ve yapıda, homojen, pürüzsüz, parlak görümlü ve lekesiz.



## Kullanım Alanı

- Sadeyağ
- Soslar ve çorbalar
- Kekler ve fırıncılık ürünleri
- Pastacılık ve ekmek ürünleri
- Şekerleme ürünleri
- Dondurma

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

6 ay

## Kullanım Amacı

- Besin takviyesidir.
- Tekstür ve tat geliştirir.
- Sadeyağ için hammaddedir.
- Emulsifier
- Ağız hissini geliştirir.
- Taşıyıcıdır. (Vitamin ve yardımcıları gibi yağda çözünen bileşenler için)
- Yağ içeriğini standardize eder. (Gıdalarda)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Karton kutu	Maks. 4°C	385x287x245 mm	Pastörize inek sütü kreması

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	725/3036
Toplam Yağ g	80-82,5
Protein g	0
Toplam Şeker (Laktoz) g	0

# Tomato Powder

- Hot Break
- Cold Break

Manufactured from fresh tomato paste. Red Color, free flowing powder, Retain all its nutrition values does not contain any chemical preservative.



## Usage Area

- Soups and sauces
- Flavours
- Pasta

**WEIGHT**  
*25 kg*

**SHELF LIFE**  
*12 month*

## For What Purpose

- Improve flavour and aroma
- As colorant
- Nutritional supplement
- For fast-soluble (In soup)

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Cardboard box	Maks %60 relative humidity and 25°C	525x307x530 mm	Tomato paste, anti-caking

Nutritional Informations (100 g)	
Dry Matter (g)	96
Water Activity	0,15-0,25

**Packaging:** Cardboard box with MET-PET inner liner, 25 kg per box. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under low relative humidity (< 60%) and max 25 °C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Domates Tozu

- Hot Break
- Cold Break

Yüksek kaliteli domates salçasının pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Yarı mamul maddedir. Toz olarak, eritilerek veya farklı gıda maddeleri ile birlikte kullanılabilir. Kendine has kırmızı-turuncu renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup topaklanmayı önleyici madde dışında hiçbir koruyucu madde, renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Çorbalar ve soslar
- Tatlandırıcılar
- Makarna

AĞIRLIK  
25 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

- Aroma ve tat geliştirir.
- Renklendiricidir.
- Besin takviyesidir.
- Hızlı çözünme özelliğine sahiptir. (Çorbalarda)

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Karton kutu	Maks. %60 bağıl nem ve 25°C	525x307x530 mm	Domates salçası, topaklanmayı önleyici

Besin Değeri (100 g)	
Kuru Madde (g)	96
Su Aktivite	0,15-0,25

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen içte PE veya MET-PET torba, dışta karton kutu veya kraft torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık karton/kraft ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 60) ve uygun sıcaklıkta (Maks 25 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülk:** Türkiye

# Fruit Powders

(APPLE, BANANA, APRICOT, PEACH, LEMON, ORANGE, STRAWBERRY)

Spray drying process after evaporation of the water in fruit juice.



## Usage Area

- Baby foods
- Fruit purees
- Sauce filling
- Sweets
- Biscuits
- Mueslis
- Beverages
- Functional foods
- Dietetic foods
- Medicine

WEIGHT

25 kg

SHELF LIFE

12 month

## For What Purpose

- Raw material
- Colorant
- For flavour and aroma
- For nutritional supplement-to provide high levels of several minerals
- Antioxidant
- Antibacterial

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Cardboard box	Maks %60 relative humidity and 25°C	525x307x530 mm	Type of fruit, maltodextrin

Nutritional Informations (100 g)	
Dry Matter (g)	98

**Packaging:** Cardboard box with MET-PET inner liner, 25 kg per box. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under low relative humidity (< 60%) and max 25 °C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Meyve Tozları

(ELMA, MUZ, KAYISI, ŞEFTALİ,  
LİMON, PORTAKAL, ÇİLEK)

Meyve konsantrelerinin evaporasyon işlemine tabi tutulması ardından pulverize edilerek kurutulmasıyla üretilmektedir. Renklendirici, aroma ve tat verici amaçlarıyla kullanılmaktadır. Kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümde olup hiçbir renklendirici madde ve diğer katkı maddeleri içermemektedir.



## Kullanım Alanı

- Bebek gıdaları
- Meyve püreleri
- Sos dolgu
- Şekerleme
- Bisküvi
- Müsli
- İçecekler
- Fonksiyonel gıdalar
- Diyetetik gıdalar
- İlaç sanayi

AĞIRLIK  
25 kg

RAF ÖMRÜ  
12 ay

## Kullanım Amacı

- Hammaddedir.
- Renklendiricidir.
- Aroma ve tat vericidir.
- Besin takviyesidir. - Bazı mineral seviyelerinin yüksek olmasını sağlamak için.
- Antioksidandır.
- Antibakteriyaldir.

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Karton kutu	Maks. %60 bağıl nem ve 25°C	525x307x530 mm	Meyve çeşidi, maltodekstrin

Besin Değeri (100 g)	
Kuru Madde (g)	98

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirilmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen içte PE veya MET-PET torba, dışta karton kutu veya kraft torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık karton/kraft ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü:** Düşük bağıl nem (Maks % 60) ve uygun sıcaklıkta (Maks 25 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei** Ülke: Türkiye

# Coffee Creamer

Coffee creamer is free flowing powder with good whitening and instant properties for coffee with creamy light yellow colour.



## Usage Area

- Coffee
- Tea
- Other beverages
- Bakery
- Confectionery
- Ice cream

WEIGHT

25 kg

SHELF LIFE

16 month

## For What Purpose

- Desirable colour change (White colour)
- Improve flavour
- Smooth and creamier taste
- Improve the mouthfeel
- Thickener
- Stabilizer for foam structure
- For excellent solubility
- Good stability

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 25°C	500x900x140 mm	Glucose syrup, hydrogenated vegetable oil, skimmed milk powder, stabilizer, emulsifier, anti-caking, colorant

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	550/2330
Carbohydrate g	60
Protein g	5
Total Fat g	32

**Packaging:** 3 folds of kraft bag with polyethylene inner liner, 25 kg per bag. Unused, clean, waterproof, lightproof and good for human health. **Storage Conditions & Shelf Life:** Should be stored under max relative humidity (<%65) and max 25°C in warehouse. Shouldn't be exposed to direct sunlight or strong odours. It keeps its freshness up to expiry date in unopened bag under storage conditions. **Country of origin:** Turkey

# Kahve Kreması

İlgili bileşenlerin karıştırılıp konsantre halde pulverize edilerek kurutulmasıyla elde edilmektedir. Mamul ve yarı mamul olarak tüketime sunulur. Kendine has krem renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümündedir.



## Kullanım Alanı

- Kahve
- Çay
- Diğer içecekler
- Fırıncılık ürünleri
- Şekerleme
- Dondurma

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

16 ay

## Kullanım Amacı

- Arzu edilen renk değişimini sağlar. (Beyaz renk)
- Tat geliştirir.
- Krema tadı kazandırır.
- Ağız hissini geliştirir.
- Kıvam artırır.
- Stabilizördür.
- Mükemmel çözünürlük sağlar.
- İyi stabilite sağlar.

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 25°C	500x900x140 mm	Glikoz şurubu, hidrojenize bitkisel yağ, yağsız süt tozu, stabilizör, emulsifier, topaklanma önleyici, renklendirici

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	550/2330
Karbonhidrat g	60
Protein g	5
Toplam Yağ g	32

**Paketleme:** İnsan sağlığına uygun malzemeden, temiz ve hiç kullanılmamış, hava, ışık ve nem geçirilmeyen, dışarıdan kirlenmeyi önleyen, içte polietilen torba, dışta 3 katlı kraft kağıt torba olmak üzere ağızları hava almayacak şekilde kapatılmış 25 kg'lık torba ambalajlarda paketlenmiştir. **Saklama Koşulları & Raf Ömrü :** Düşük bağıl nem (Maks % 65) ve uygun sıcaklıkta (Maks 25 °C) muhafaza ediniz. Özelliklerinin bozulmayacağı, yabancı koku yayan maddelerin bulunmadığı rutubetsiz ve serin yerlerde ambalajı açılmadan muhafaza ediniz ve güneş ışığından koruyunuz. **Menşei Ülke:** Türkiye



# Fat Powder

- With 78% Fat
- With 17% Fat

We manufacture Fat Powder with different types of oil, containing different proteins and carrier materials. The high fat percentage, combined with good free-flowing properties, makes these powders exceptionally well-suited as a fat source in soups and sauces and in bakery products.



## Usage Area

- Bakery (Bread improvers, biscuits, pastries)
- Soups and sauces
- Bouillons
- Cake mixes
- Vegetable burgers
- Meat and fish products
- Nut butters and chocolate bread spreads
- Dry mixes
- Infant formula
- Ice cream
- Convenience foods

<b>WEIGHT</b> <i>25 kg</i>	<b>SHELF LIFE</b> <i>12 month</i>
-------------------------------	--------------------------------------

## For What Purpose

- Filling material
- Flow properties
- Emulsifier
- Improve flavour and texture
- Nutritional supplement
- Improve flavour, texture and creaminess
- Desirable colour change
- For excellent solubility

Product Information			
Packing Type	Storage Conditions	Packing Size	Ingredient
Kraft bag	Max %65 relative humidity and 25 °C	500x900x140 mm	Cow's milk, lactose monohydrate, vegetable oil

### Fat Powder 78%

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	750/3100
Total Fat g	78
Protein g	5

### Fat Powder 17%

Nutritional Informations (100 g)	
Energy kcal/kj	750/3100
Total Fat g	17
Protein g	8

# Bitkisel Yağ Tozu

- %78 Yağlı
- %17 Yağlı

İlgili bileşenlerin karıştırılıp konsantre halde pulverize edilerek kurutulmasıyla elde edilmektedir. Yarı mamul olarak tüketime sunulur. Kendine has krem renkte, kendine has akışkan toz yapıda, homojen görünümündedir.



## Kullanım Alanı

- Fırıncılık ürünleri
- Çorbalar ve soslar
- Bulyon
- Pasta karışımları
- Sebze burgerler
- Et ve balık ürünleri
- Kakao yağı ve çokokremler
- Kuru karışımlar
- Bebek maması
- Dondurma
- Hazır yemekler

AĞIRLIK

25 kg

RAF ÖMRÜ

12 ay

## Kullanım Amacı

- Dolgu materyalidir.
- Akış özelliklerini geliştirir.
- Emulsifier
- Tat ve tekstür geliştirir.
- Besin takviyesidir.
- Tekstür ve kremsilik geliştirir.
- Arzu edilen renk değişimini sağlar.
- Mükemmel çözünürlük sağlar.

Ürün Bilgisi			
Ambalaj Şekli	Saklama Koşulları	Ambalaj Ebatı	İçerik Bilgisi
Kraft torba	Maks. %65 bağıl nem ve 25 °C	500x900x140 mm	İnek sütü, laktoz ve bitkisel yağ

### Bitkisel Yağ %78

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	750/3100
Toplam Yağ g	78
Protein g	5

### Bitkisel Yağ %17

Besin Değeri (100 g)	
Enerji kcal/kj	750/3100
Toplam Yağ g	17
Protein g	8