



MILK & MORE

The brand behind your brand



DR. SUWELACK

MILK & MORE



Vom frischen Joghurt bis zum verführerischen Karamell:
Milchprodukte haben ein hohes Genusspotenzial und dienen als
Basis oder Verfeinerung für viele Köstlichkeiten.

Wir bieten Ihnen das ganze Spektrum der Milchspezialitäten in
Pulverform. Unser Sortiment vereint das Beste aus zwei Welten:
den unvergleichlichen Geschmack der Frischprodukte mit der
Haltbarkeit und Convenience der Pulverform.

Ergänzend zu den klassischen Produkten auf Milchbasis bieten wir
Ihnen auch milchfreie, vegane Alternativen aus pflanzlichen Quellen.

Unsere Forschung & Entwicklung sorgt in enger Zusammenarbeit
mit den Anwendungsspezialisten für höchste Qualität, innovative
Produkte und immer neue Anwendungsideen für unsere Kunden.



MILK macht's möglich

Milchspezialitäten in Pulverform

Genuss von süß bis herzhaft

Wir bieten Ihnen Zutaten in Premium-Qualität für eine Vielzahl süßer und herzhafter Produkte: von der Praline über Eis und Torten bis hin zu Saucen, Chips oder Dressings.

Premium-Qualität

Alle Produkte sind schonend veredelt und unterliegen strengen Qualitätskontrollen.

Unser gesamtes Sortiment ist in Kosher- und Halal-Qualität erhältlich.

Ihre Vorteile

- + Exzellenter Geschmack
- + Premium Qualität
- + Vielfalt
- + Natürlichkeit
- + Clean Label
- + Convenience
- + Lange Haltbarkeit
- + Maßgeschneidert für Ihre Bedürfnisse

Anwendungen

- + Schokoladenmassen und -füllungen
- + Süßwaren
- + Suppen, Saucen, Dressings und Fertiggerichte
- + Eiscremes
- + Desserts
- + Glasuren
- + Getränke
- + Würzmittel
- + Cerealien und Müsliriegel
- + Backwaren und Kekse
- + Sportlernahrung und Nahrungsergänzung
- + Kindernahrung
- + Tiernahrung



Unabhängige, akkreditierte Zertifizierer bestätigen die Qualität unserer Produkte und Verfahren:





Das Sortiment

Joghurt Classics

- + Klassische Magermilch-Joghurtpulver von aromatisch bis mild mit pH-Werten von 4,3 bis 5,9

Joghurt Spezialitäten

- + Vollmilch-Joghurtpulver
- + Instant-Magermilch-Joghurtpulver
- + Sahne-Joghurtpulver, griechischer Art
- + Magermilch-Joghurtpulver, laktosefrei
- + Magermilch-Joghurtpulver, Bio

Joghurt

Natürlich fermentiert



Wir bieten Ihnen eine große Bandbreite von schonend getrockneten Joghurtpulvern in Premium-Qualität: süß oder sauer, aromatisch oder mild, mager oder sahnig sowie in Bio-Qualität.

Den Joghurt für unsere Joghurtpulverspezialitäten fermentieren wir bei

Dr. Suwelack selbst. Hierin liegt auch das Geheimnis unserer besonderen Produktqualität. Dank unserer Expertise aus über 100 Jahren Erfahrung in der Fermentationstechnologie erzielen wir einzigartige, hervorragende Geschmacksprofile und können Joghurtpulver nach Ihren individuellen Anforderungen herstellen.

Laktosefreies Magermilch-Joghurtpulver

Sie möchten mit laktosefreien Produkten Ihre Kunden erreichen? Dann verwenden Sie für Ihre Rezepte ab sofort das laktosefreie Joghurtpulver von Dr. Suwelack.

Ob Eis, Schokolade oder Crèmes – unser einzigartiges Joghurtpulver aus Magermilch, Laktase und Kulturen garantiert natürlich frischen Joghurtgeschmack mit weniger als 0,1% Laktoseanteil.



Geschmacksvielfalt von aromatisch bis mild/süß durch pH-Werte von 4,3 bis 5,9



Dairy Originals

Milchgenuss in Pulverform



Von reichhaltigem, sahnigen Mascarpone bis zu leichter, erfrischender Buttermilch bietet Dr. Suwelack die Köstlichkeiten aus der Welt der Milch schonend getrocknet in Pulverform.

Sie bieten Ihnen vielfältige Möglichkeiten für die Kreation süßer oder herzhafter Produkte – vom cremigen Sahneeis bis hin zu knackigen Sauerahm-Kartoffelchips.

Laktosefreies Magermilchpulver

Erweitern Sie Ihre Produktpalette mit dem laktosefreien Magermilchpulver von Dr. Suwelack.

Das vielseitig einsetzbare Milchpulver überzeugt mit reinem Milchgeschmack und zeichnet sich vor allem durch seine natürlich erhöhte Süßkraft aus – und das ganz ohne Zuckerzusatz.

Produkteigenschaften:

- + Weniger als 0,1% Laktose
- + Enthält Magermilch und Laktase
- + Enthält wertvolle Milchnährstoffe, proteinreich und fettarm
- + Lange Haltbarkeit, einfache Anwendung und Dosierung
- + Natürliche Süße durch laktosefreie Milch

Das Sortiment

International

- + Mascarponepulver
- + Crème Fraîche Pulver
- + Sauerrahmpulver
- + Buttermilchpulver
- + Skyrpulver
- + Kefirpulver
- + Magermilchpulver laktosefrei

Frischkäse und Quark

- + Quarkpulver, Magerstufe
- + Quarkpulver, Rahmstufe
- + Frischkäsepulver, Magerstufe

Sahne und Suçrème

- + Sahnepulver 72 %
- + Süßrahmbutterpulver
- + Suçrème



Vielfältigste Möglichkeiten durch Produkte von fettarm bis proteinreich



Das Sortiment

Caramilk® Classics

- + Bright
- + Brown
- + Roasted

Caramilk® Spezialitäten

- + Pannacotta
- + Crème Brûlée
- + Confiture de Lait
- + Dulce de Leche
- + Toffee

Caramilk® Pure

- + Ohne Zuckerzusatz

Caramilk®

Multitalent aus Milchkarame

Die Basis des Caramilk® Sortiments ist Milch, die in unserem Hause auf traditionelle Art karamellisiert und dann schonend zu einzigartigen Milchkaramepulvern weiterverarbeitet wird.

Caramilk® verleiht Ihren Produkten auf natürliche Weise den typischen, angenehmen Karamellgeschmack.

Für Ihre Produktkreationen bieten wir ein vielfältiges Sortiment mit unterschiedlichen Ausprägungen des Röstaromas und der Farbe.



Vielfalt von Aromen und Farbintensitäten durch unterschiedliche Röstgrade



Vegan

Alternativen auf pflanzlicher Basis

Vegan ist ein Megatrend in der bewussten Ernährung. Mit unseren milchfreien Alternativen aus pflanzlichen Quellen können Sie von der steigenden Nachfrage nach veganen Produkten profitieren.

Die süßlichen Pulverextrakte ersetzen das klassische Milchpulver und ermöglichen damit neue vegane Geschmackserlebnisse.

Produkteigenschaften:

- + 100% pflanzlich – geeignet zur Herstellung veganer Produkte
- + Glutenfrei
- + Zuckerreduktion möglich – dank hoher Süßkraft
- + Lange haltbar, flexibel einsetzbar
- + Viele Anwendungsmöglichkeiten: Schokolade, Süß- und Backwaren, Desserts, Eiscreme, Getränke u.v.m.
- + Von Natur aus laktosefrei und fettarm



Das Sortiment

Pur

- + Haferextraktpulver
- + Haferextraktpulver Bio
- + Reisextraktpulver
- + Reisextraktpulver Bio

Spezialitäten

- + Fermentiert
- + Mit Fettkomponente
- + Weitere ausgewählte Getreidesorten



MILK & MORE

WAS KÖNNEN WIR FÜR SIE TUN?

Unsere Spezialisten beraten
Sie gerne.

☎ +49 2543 72198

✉ sales.milk@suwelack.de



Prospekt als PDF
downloaden

Dr. Otto Suwelack
Nachf. GmbH & Co. KG
Josef-Suwelack-Straße 1
48727 Billerbeck
Germany

T +49 2543 720
info@suwelack.de
www.suwelack.de

