



Premium

INGREDIENTS

A Blendhub Corp. brand 



Estabilizante
y Texturizante

Yogur tipo Griego Petit Suisse

Premium Ingredients comercializa Premilac® XLY-15049 para Yogur tipo griego y Petit Suisse. Este producto ha sido diseñado cumpliendo con las necesidades de nuestros clientes en términos de coste, textura, nivel de proteína y grasa y control de sinéresis.

Premilac® XLY-15049

The perfect ingredient for **processed food**

The perfect ingredient for **processed food**

Yogur tipo Griego Petit suisse

Premilac® XLY-15049

Es una mezcla de proteína de leche altamente flexible. Su composición única permite su uso en una amplia gama de productos lácteos fermentados.

- Garantiza una rica textura cremosa.
- Cuerpo y sensación en boca óptimos.
- Sabor puro.
- Etiqueta sencilla. Sin números E, declarado como "proteína láctea".
- Sustitución de leche desnatada en polvo, proteínas y sólidos normalmente utilizados para enriquecer yogur.
- Sin interrupción de la fermentación a nivel alto de proteínas.
- Mantiene la proporción 80:20 entre proteína de caseína y proteína de suero.

Tecnología One Step

Productos como el petit suisse y el yogur tipo griego se producen tradicionalmente drenando el suero tras el proceso de fermentación.

Al usar Premilac® XLY-15049 y la Tecnología One Step, es posible producir estos productos sin drenar el suero.

Al comparar el método tradicional / drenaje de suero con la Tecnología One Step, se obtienen las siguientes ventajas:

- El petit suisse y el yogur tipo griego se pueden producir en una línea de yogur estándar.
- No requiere inversión en grandes equipos.
- Sin desperdicio: entra 1 kg., sale 1 kg.
- Sin manipulación de ácido de suero.



► Fórmula general

Yogur estilo griego

INGREDIENTES	Yogur estilo griego rico en proteína %	Yogur estilo griego rico en grasa %
Leche entera (3.5% grasa)	95.5	78.1
Premilac® XLY-15049	4.5	2.2
Nata (35% grasa)	-	20
TOTAL	100	100

Valores Nutricionales	Yogur estilo griego rico en proteína %	Yogur estilo griego rico en grasa %
Proteína	6.3	4.5
Grasa	3.3	10

Petit Suisse

INGREDIENTES	%
Leche entera (3.5% fat)	89.9
Premilac® XLY-15049	4.5
Azúcar	5.5
Pulpa de fruta	*BPF
TOTAL	100

Valores nutricionales	%
Proteína	6.3
Grasa	3.2

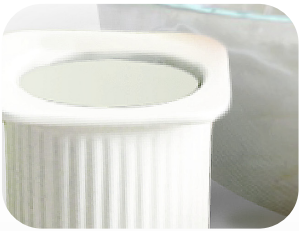
*Buenas prácticas de fabricación



Greek style yoghurt Petit suisse

► Proceso General

- ▼ **1** Precalentar la leche/ nata a 50-55°C.
- ▼ **2** Añadir Premilac® XLY-15049 y azúcar, dispersar con mezclador de alto cizallamiento durante 15-20 minutos.
- ▼ **3** Calentar a 65-70°C.
- ▼ **4** Homogeneizar a 180/30 bar.
- ▼ **5** Pasteurizar a 92-95 °C durante 3-5 minutos.
- ▼ **6** Bajar la temperatura a 43°C para el yogur tipo griego / a 28°C para el petit suisse.
- ▼ **7** Añadir el cultivo e incubar hasta pH 4.60-4.55.
- ▼ **8** Pasarlo por la válvula suavizadora.
- ▼ **9** Añadir la pulpa de fruta en la producción de petit suisse.
- ▼ **10** Enfriar a 22°C y llenar.
- ▼ **11** Conservar en ambiente fresco.



© 2015 PREMIUM INGREDIENTS, S.L. All rights reserved.

Premium Ingredients brands are registered trademarks in one or more countries, but may not be registered in all countries.

The content of this brochure is made publicly accessible only for information purposes and is presented in good faith for future consideration, investigation and verification. It does not constitute any guarantee representation or warranty whether implied or not, which are expressly disclaimed herewith. Typical properties of products stated here in shall not be treated as specifications. Only mutually agreed product specifications confirmed in the sales contract can be warranted. The user of any of the information, recommendations, suggestions or products should in any case conduct its own investigation and verification establish the suitability or fitness there of for any particular purpose. Liability for any loss or damage, arising ignorance of this good faith warnings is excluded herewith except insofar as such exclusion is prevented by law. No freedom from industrial or intellectual property rights is implied. Legal status varies from country to country. Local food regulations should always be consulted concerning the status of the product, as legislation regarding its use in food may vary from country to country.

www.premiumingredients.com / info@premiumingredients.com

EUROPE +34 968 826 666 / LATIN AMERICA + 52 (55) 47 49 8080 / ASIA / MIDDLE EAST +91 800 857 5335 / AFRICA + 27 71 88 77 930