

A detailed still life photograph of a variety of dairy products. In the background, a large wheel of cheese with a white rind sits on the left, and a small glass pitcher of milk is in the center. The foreground is filled with an assortment of cheeses: a wedge of Swiss cheese, a block of brie, a wedge of blue cheese, and several slices of soft cheese. There are also small round cheeses, some with herbs, and a small bowl of ricotta cheese with cherry tomatoes. A loaf of bread is visible on the left, and some fresh vegetables like cherry tomatoes and mushrooms are scattered throughout. The background is a warm, solid brown color.

Dairy Solutions

— COMPLEMENTO A LA MEDIDA —

AAK

LÁCTEOS

**Especial[®]
Láctea**

Especial[®] Láctea

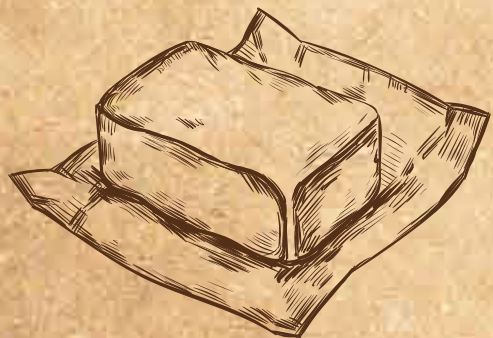


BENEFICIOS

Se caracteriza por ser un producto de fácil incorporación, elaborado con materias primas 100% vegetales, con un performance sensorial óptimo al producto terminado.

APLICACIONES

- Producto lácteo combinado
- Cremas ácidas o de repostería
- Margarinas
- Bebidas fermentadas
- Derivados lácteos procesados



extra*lac*

GRASA MIXTA PARA LÁCTEOS

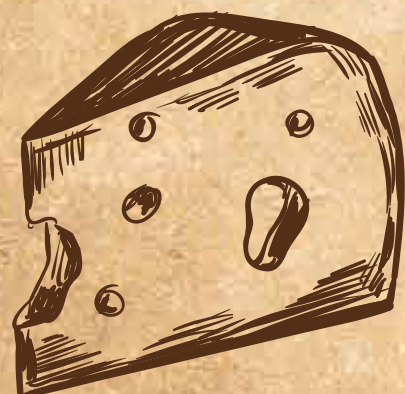


BENEFICIOS

Producto con buen rendimiento que por sus características es fácil de incorporar en muchas aplicaciones lácteas combinadas.

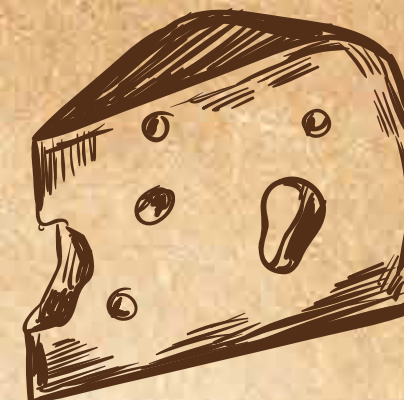
APLICACIONES

- Producto lácteo combinado
- Derivados lácteos análogos o procesados
- Cremas ácidas
- Media crema
- Crema ligera



Polawar®

Polawar®



BENEFICIOS

Provee estabilidad y óptimo rendimiento overrun al producto final, no confiere resabido seroso y aporta larga estabilidad del producto batido y resistencia.

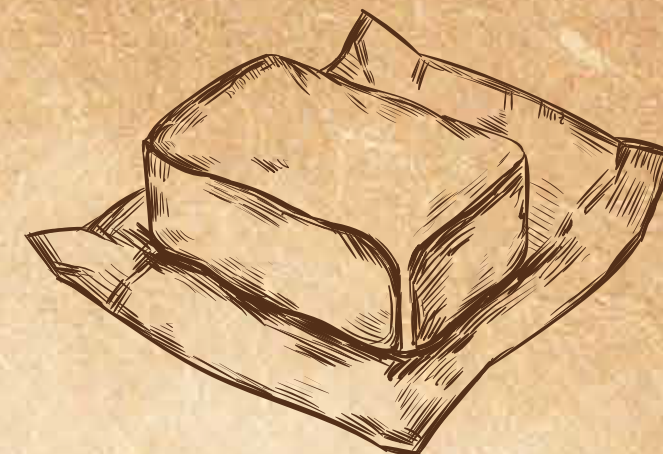
APLICACIONES

- Cremas batidas
- Bases para helado de alto desemepeño



Akomix[®]

Akomix®

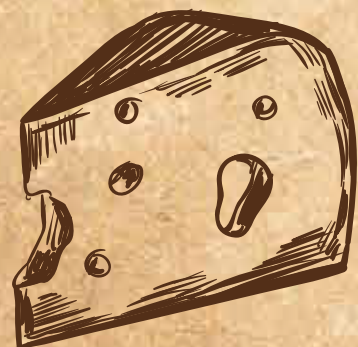


BENEFICIOS

Provee estabilidad y óptimo rendimiento overrun al producto final, no confiere resabido seroso y aporta larga estabilidad del producto batido y resistencia.

APLICACIONES

- Cremas batidas
- Bases para helado de alto desempeño



Akofluid[®]

Akofluid[®]



BENEFICIOS

Sabor neutro compatible con diversas aplicaciones. Debido a su punto de fusión proporciona una adecuada consistencia y excelente palatabilidad al producto terminado.

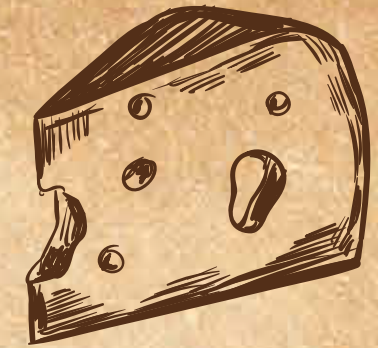
APLICACIONES



- Producto lácteo combinado, leche con grasa vegetal sin colesterol
- Helados
- Bebidas fortificadas
- Bebidas fermentadas

Akoroma®

Akoroma®

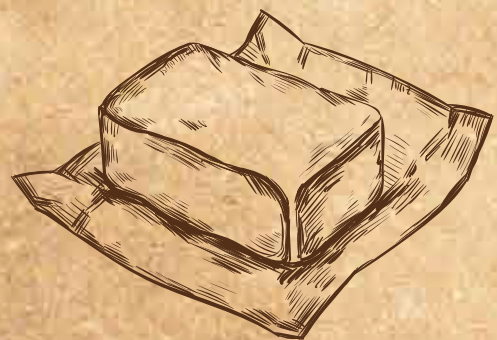


BENEFICIOS

Por su versatilidad, ideal para la elaboración de diferentes tipos de quesos, ya que aporta una consistencia cremosa ideal garantizando las cualidades requeridas en el productofinal. Encaminado a un perfil sensorial de la leche fresca.

APLICACIONES

- Productos lácteos combinado
- Leche con grasa vegetal
- Helados
- Margarinas
- Cremas con grasa vegetal
- Derivados lácteos análogos



Butao[®]

Butao[®]



BENEFICIOS

Le confiere al producto final un sabor 100% natural lácteo, excelente para extender grasa de leche y productos lácteos aportando suave consistencia.

APLICACIONES

- Mantequilla
- Quesos
- Cremas
- Yogourt y otros

