



# Crino<sup>®</sup> DPW

Suero Desproteínizado



AGROPUR

# Crino<sup>®</sup> DPW

Suero Desproteínizado

**Crino Suero desproteínizado** es un ingrediente lácteo funcional, producido a partir de Suero dulce que es filtrado utilizando tecnología de membranas. Se lo puede utilizar para potenciar el sabor de muchos productos alimenticios y nutricionales. Este ingrediente lácteo económico **permite reducir costos en una variedad de productos.**

El Suero desproteínizado es conocido también como permeado de Suero. Puede ser etiquetado como sólidos lácteos o Suero modificado en polvo (modified whey), dependiendo de las regulaciones locales.

- ◇ Mejora el flujo de las mezclas en polvo
- ◇ Potenciador del sabor y color
- ◇ Mejora el cuerpo y textura de los productos
- ◇ Contribuye a balancear sabores y mejora el postgusto

**Crino DPW es funcional y añade valor nutricional a tus productos alimenticios mientras que provee un sabor neutral y balanceado.**

## APLICACIONES

Snacks

Confitería

Mezclas en polvo

Panadería

Productos lácteos

Sopas y salsas



[agropur.com/us](https://agropur.com/us) • [contacto@agropur.com](mailto:contacto@agropur.com)

7500 Flying Cloud Drive, Suite 250A, Eden Prairie, MN 55344 • (920) 944-0990

Descarga una copia con tu celular

