



Mleka Roślinne w proszku

Kremowe migdałowe
Bezglutenowe owsiane
Hipoalergiczne ryżowe



Kremowe „mleko” migdałowe

Migdałowe mleko w proszku otrzymywane jest z całych nasion migdałowca. Może być stosowane jako zamiennik nabiału. Nadaje produktom kremową teksturę i orzechowo-egzotyczny aromat. Jest łatwe w przechowywaniu i posiada długi termin przydatności.

Produkt ten zawiera duże ilości tłuszczu, dzięki czemu daje kremowe odczucie w ustach, a dobra rozpuszczalność sprawia, że możemy je łatwo wykorzystywać w produktach takich jak:

- lody
- nadzienia do pralin i wafli
- „mleczne” desery
- gotowe napoje
- w galanterii śniadaniowej

Mleko migdałowe posiada wiele walorów prozdrowotnych, pozytywnie wpływa na układ odpornościowy i nerwowy, ponieważ jest bogate w białko, nienasycone kwasy tłuszczowe, karoten, wapń i fosfor oraz witaminę E i D.



Bezglutenowe "mleko" owsiane

Owsiane mleko w proszku otrzymywane jest z całych ziaren owsa poprzez ich wyciskanie. Jest to bezglutenowa alternatywa mleka krowiego. W konsystencji przypomina mleko konwencjonalne, ma białawy kolor oraz neutralny smak, co zwiększa jego możliwości zastosowania.

Cenione jest za wysoką zawartość witaminy E, lecytyny i beta glukanu - błonnika obniżającego poziom złego cholesterolu we krwi. W składzie ma bardzo mało białka i tłuszczu - nie zawiera cholesterolu i co za tym idzie jest niskokaloryczne.

Z powodzeniem może być stosowane przez alergików i wegan, a w przemyśle spożywczym znajduje zastosowanie w:

- cięście naleśnikowym
- wypiekach - ciasta i ciastka
- bazach do koktajli owocowych
- puddingach i budyniach
- wegańskich jogurtach i kefirach





Hipoalergiczne "mleko" ryżowe

Ryżowe mleko w proszku uzyskiwane jest przez ekstrakcję brązowego ryżu, a następnie mielone, oczyszczone i suszone. Jest ono uznawane za najlepszy substytut mleka dla osób unikających nabiału, nietolerujących laktozy, glutenu, uczulonych na soję i orzechy. Jest bardzo smaczne i nieco słodsze niż mleko krowie.

Hipoalergiczne mleko ryżowe ma niską zawartość tłuszczu, jest wolne od cholesterolu, bogate w witaminę E i witaminy z grupy B oraz błonnik, który pomaga usuwać niestrawione reszki pokarmu z organizmu.

Ze względu na brak glutenu i laktozy jest lekkostrawne i można używać go do:

- pieczenia ciast
- płatków śniadaniowych
- kawy czy herbaty

Idealnie nadaje się do produkcji :

- czekolad (ciemnych oraz białych)
- jogurtów i puddingów
- batoników
- lodów
- „mlecznych” napojów
- serów żółtych i białych

