

**Conheça
nossa linha
de produtos
lácteos**



Oferecemos soluções para atender o segmento de laticínios em diversas aplicações.



Caseinato de Sódio

Estabilizante e emulsificante. Ideal para iogurtes e bebidas lácteas fermentadas para melhorar corpo, cremosidade e reduzir a sinérese no produto final.



MPC 85%

Concentrado proteico de leite de alta qualidade com 85% de proteína. Utilizado para enriquecer formulações, principalmente na fabricação de Petit Suisse.



Caseinato ao Coalho

Produto obtido a partir da caseína do leite e secagem através do processo de spray dryer. Utilizado na fabricação de queijos processados e queijos análogos.



Leite em Pó Integral

Fonte rica em proteínas e sais minerais como cálcio. Aumenta o valor nutricional das formulações, atua como agente de preenchimento, proporciona cremosidade e sabor lácteo.



Leite em Pó Desnatado

Excelente fonte de cálcio biodisponível com apenas 1,5% de gordura. Aplicações em sorveteria, laticínios, panificação, confeitaria e mais.



WPC 80 (Concentrado Proteico do Soro de Leite)

Contém 80% de proteína. Ideal para iogurtes, carnes processadas, nutrição esportiva (recuperação muscular) e suplementos.



WPI (Proteínas Isoladas do Soro de Leite)

Com pelo menos 90% de proteína. Ótimo para bebidas esportivas, substituição em refeições, carnes processadas, bolos e pães.

Saiba mais em:
anastacio.com
+55 11 2133 6600


Anastacio
QUÍMICA

Confira
nosso catálogo
de produtos

