



# YOGURT EN POLVO PARA HELADERÍA



Agente en Colombia

INGREDIENTES HECHOS DE YOGURT  
DE DR. SUWELACK

Dr. Suwelack es el experto en especialidades lácteas. Sus formulaciones reflejan calidad excepcional al combinar el sabor único de **los productos lácteos frescos con las ventajas y la conveniencia de la presentación en polvo.**

Dr. Suwelack cuenta con tecnologías de calidad excepcional para producir **yogurt, caramelos, cremas y otros postres lácteos en polvo**, ingredientes que **entregan características singulares en productos hechos a la medida.**

El **yogurt** le otorga a sus aplicaciones el sabor y la textura propias del yogurt en una amplia gama de variedades con diferentes tipos de tonos, aromas y en una gran cantidad de especialidades.



# YOGURT EN POLVO PARA HELADERÍA

## PRESENTAMOS NUESTRA LÍNEA DE YOGURT EN POLVO

DR. SUWELACK ENTREGA LA TEXTURA, EL SABOR Y LA FRESCURA DE LAS ESPECIALIDADES LÁCTEAS EN SUS INGREDIENTES PULVERIZADOS, LOS CUALES SE OBTIENEN A PARTIR DE DIVERSAS TECNOLOGÍAS AVANZADAS EN SISTEMAS DE SECADO PENSADAS PARA LAS NECESIDADES MÁS EXIGENTES DE LA INDUSTRIA.

Nuestras especialidades de yogurt en polvo ofrecen un amplio espectro de perfiles de sabor completamente naturales, únicos y superiores (suave, magro o cremoso), debido a que el proceso de fermentación logra cremosidad, diferentes rangos de acidez y potencia los sabores en el aroma. Recomendamos revisar la normativa para declaración de yogurt en su país.

Al ser un ingrediente versátil puede ser aplicado en productos de heladería y postres fríos.

Nuestro yogurt en polvo sobresale por su calidad premium, excelente sabor natural, etiqueta limpia y variedad de productos. El yogurt en polvo facilita la manipulación y dosificación en producción además de la estabilidad, entre las especialidades disponibles están:

- Yogurt en polvo con leche entera
- Yogurt en polvo instantáneo
- Yogurt en polvo al estilo griego
- Yogurt con conteo de lactobacillus
- Yogurt en polvo A 4.7 - orgánico
- Versiones de yogurt en polvo libre de lactosa



### CERTIFICACIONES

