

PRODUKTY PRO MLÉKÁRENSKÝ PRŮMYSL

Jsme odborníci na vývoj nových produktů nebo inovaci a optimalizaci těch stávajících. Vyrábíme směsi, premixy, stabilizátory pro mléčné produkty, které milují požitkáři z řad dospělých i dětí. Disponujeme vybavenou mlékárenskou laboratoří pro přípravu reálných laboratorních vzorků. Každý premix je originál, připravený na míru zákazníkům a výrobní technologii.




Sladké dezerty na bázi:

- tvarohu
- smetany
- mléka
- syrovátky
- jogurtu
- kombinované



Stabilizace smetany

- na vaření
- na šlehání
- speciální

Stabilizátory smetan s 10 – 40 % tuku pomáhají zachovat homogenitu výrobku během celé doby trvanlivosti. Následně podporují vysoký nášleh.

Funkčnost premixu je dána požadavky zákazníka, zahrnující nejen zahušťující složky, ale i aroma či barviva nebo fortifikaci. Naplňujeme i speciální požadavky pro výrobky na přírodním základě, bez přídavných látek, v BIO kvalitě, s naplněním výživového či zdravotního tvrzení. Neméně důležitá je požadovaná konzistence u této skupiny výrobků – krémová, našlehaná, gelová.

Sladké dezerty s obsahem obilovin

- rýžové
- pšeničné
- ovesné
- pohankové

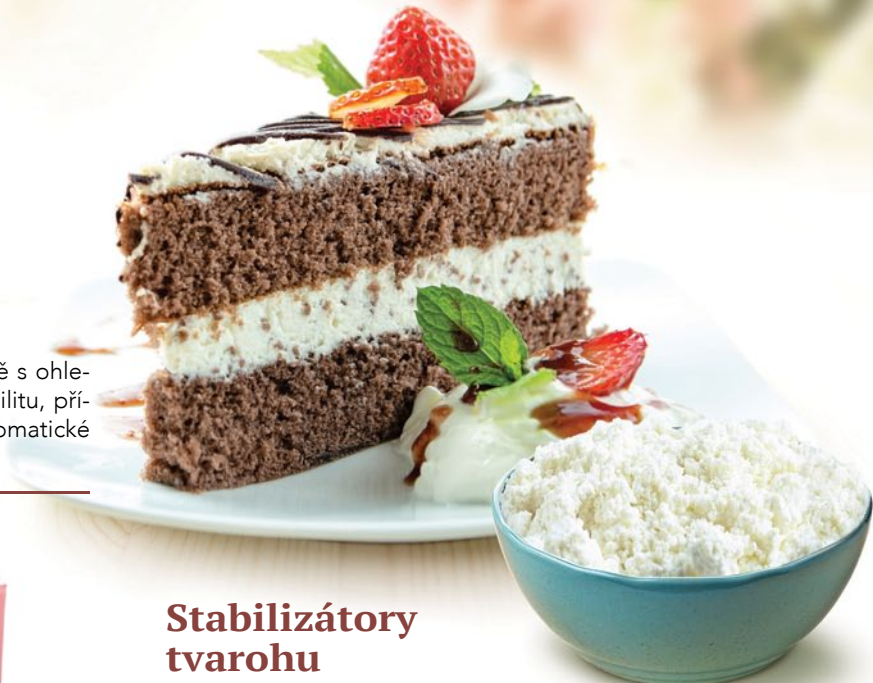
Připravíme koncept produktů v podobě stále oblíbenějších svačinových dezertů s obsahem rýže, pšeničné krupice nebo ovesných vloček až ovesného zrna.



Pekařské a cukrářské náplně

- tvarohové
- mléčné
- syrovátkové
- smetanové

Zajišťují široké použití v pekařské a cukrářské výrobě s ohledem na potřeby tohoto průmyslu. Zajistí termostabilitu, případný nášleh, optimální konzistenci pro ruční i automatické plnění.



Stabilizátory tvarohu

Slouží k vyrovnání či navýšení sušiny při výrobě tvarohu. Pomáhá zpevnění konzistence pro balení, zabraňuje vyvstávání syrovátky, upravuje konzistenci tvarohu vyrobeného ultrafiltrací.



Mléčné a syrovátkové nápoje a koktejly

- např. kávové, s obsahem kofeinu i bez
- kakaové
- čokoládové
- vanilkové
- ovocné

Premixy zajišťující homogenitu výrobku, konzistenci, chuť a vůni.

Veganské alternativy mléčných produktů

- sýry
- zakysané výrobky

Doplňkový sortiment vhodný pro mlékárenské provozy. Na stávající technologii lze vyrábět i výrobky na rostlinné bázi a vyhovět tak rostoucímu trendu poptávky.

Doplňkový sortiment

Cereálie do převlečných víček, neochucené lupínky, ochucené müsli, bez lepku, vločky z klíčených obilovin atd.



Slané tvarohové pomazánky

- např. česneková, bylinková, sýrová, smetanová
- pomazánkové „máslo“

Premixy pro výrobu ochucených tvarohových pomazánek naslano. Výčet chutí je ilustrativní, řešeno na přání zákazníka. Rovněž nabízíme stabilizaci pro pomazánkové máslo.



Proteinové dezerty s kolagenními peptidy

Budete překvapeni jejich chutí a jemností. Tento typ dezertů začíná být stále více populární, především mezi sportovci. Kolagenní peptidy jsou důležité pro zdraví kloubů a kostí, výživu a obnovu kloubní chrupavky v lidském těle. Vyrobité v příchuti dle vašich požadavků.



Všechny výrobky vyrábíme v našem závodě v Otčích-Rybníčkách. Založili jsme jej v roce 1995, kdy jsme začali míchat směsi pro pekaře a cukráře. V dnešní době má naše firma 230 zaměstnanců a pobočky v Polsku, na Slovensku a v Maďarsku.



SEMIX PLUSO, spol. s r.o.
Rybníčky 338, 747 81 Otice, Česká republika
T: +420 553 759 980 | E: semix@semix.cz
www.semix.cz | www.zdravyzivot.com

Semix pro pekaře