

Tutto Gelato



VISTA DA VICINO
visitando la Comprital



**PROIETTATI
NEL DOMANI**



DI CHE GUSTO SEI?



MISCELE MULTIFUNZIONALI A BASE DI PROTEINE DEL LATTE

Divisione B2B del **Gruppo Bel, Bel Industries** è leader nella produzione di miscele multifunzionali a base di proteine del latte, ideate per migliorare svariati prodotti alimentari apportando soluzioni innovative. Grazie ad una nuova partnership, **Giusto Faravelli** è oggi distributore di tali ingredienti per il Nord e Centro Italia. L'obiettivo principale è la sostituzione del latte scremato in polvere in applicazioni quali gelati (industriali e mix per gelaterie artigianali), yogurt, preparati al cioccolato e prodotti da forno. La particolare formulazione rispetto al latte scremato apporta una serie di vantaggi funzionali, quali le azioni emulsionante e montante, la capacità di creare cremosità e di migliorare la palatabilità. Altro vantaggio non

trascurabile è la stabilizzazione dei prezzi medi della materia prima rispetto a quello del latte in polvere, soggetto a notevoli fluttuazioni.

Tra i brand di punta di Bel Industries, **Nolibel** caratterizza preparati a base di proteine funzionali. Grazie al particolare processo produttivo, i preparati vantano ottime proprietà emulsionanti e/o strutturanti.

Trovano impiego nel gelato, rendendolo più cremoso e diminuendo la velocità di scongelamento. Possono sostituire 1:1 il latte scremato in polvere, apportando valore aggiunto al prodotto finito in termini di caratteristiche strutturali e sensoriali.

Belka CB è invece indirizzato ai produttori di cioccolato e creme spalmabili, studiati per il controllo della cristallizzazione; permettono inoltre di migliorare il gusto e la reologia del prodotto finito. Per la formulazione di bevande base latte, **Belka DL**, resistente alle alte temperature, conferisce gusto latte, palatabilità e opacità nel prodotto, mentre nei prodotti bakery, **Belka BP** ha un'azione migliorativa nel gusto, nella colorazione e nella struttura, permettendo l'ottimizzazione dei costi rispetto al latte in polvere.

www.faravelli.it

