



Crea mucho
más que un
producto

**CREA UNA
EXPERIENCIA**

Descubrí cómo los
Quesos en Polvo Lactosan
hacen la diferencia

Fundada en

1942

INVENTAMOS EL QUESO EN POLVO

con +65 años de experiencia en el negocio de Queso en Polvo, tenemos una profunda comprensión de sus mercados.



I+D + Creación
e Inspiración



Servicio al cliente
& Distribución



Tendencias de
mercado & Apoyo



Producción
y Calidad



Sustentabilidad

QUESO EN POLVO 24/7

El Queso en Polvo significa todo para nosotros. Nuestra innovación y experiencia enfocadas proporcionan información única en todas sus áreas de negocio.

UN EQUIPO EXPERIENTE DE COLABORADORES DEDICADOS

Contamos con un equipo de profesionales calificados para ofrecer conocimientos técnicos y un servicio integral de clase mundial.

INSTALACIONES DE PRIMER NIVEL & CERTIFICACIONES

Nuestro aseguramiento de calidad de última generación ofrece estándares altamente consistentes con implementación de principios HACCP y certificación FSSC 22000.



 **lactosan**
Bringing your next product to life

NOS ENFOCAMOS EN BRINDAR UN SERVICIO INTEGRAL Y SOLUCIONES 360°



Atención personalizada de nuestro equipo técnico y comercial.



Productos con versatilidad en su uso y funcionalidad.



Propuestas que atiendan las tendencias de mercado.



Atención y soporte logístico.

PRODUCTOS

Quesos en Polvo

Elaborados a partir de la combinación de quesos naturales y sales fundentes permiten crear diferentes productos con verdadero queso. En una amplia gama de perfiles de sabor, con versatilidad en su funcionalidad y uso, ofrecen además un etiquetado limpio.

Soluciones y experiencias para diferentes aplicaciones.

Cheeblend

Elaborados a partir de quesos naturales, ingredientes de origen lácteo y aceite vegetal. Aportan notas de sabor lácteo y dulce, mayor persistencia en boca y sensación untuosa, siendo ideales para aplicaciones de salsas para pastas, rellenos de galletas y snacks entre otros.

Cheeline

Elaborados a partir de quesos naturales y otros ingredientes. En una amplia gama de perfiles de sabor y para un uso conveniente en diferentes aplicaciones.

Creamline

Elaborados a partir de crema de leche fresca, sólidos lácteos y/o no lácteos que se deshidratan por proceso spray.

Conveniente en su uso, con una vida útil de 18 meses sin necesidad de refrigeración y seguro microbiológicamente. Aporta sabor en boca, cremosidad y nota láctea en diferentes aplicaciones.

Yoguline

Elaborados a partir de yogurt aporta la frescura del yogurt natural en diversas aplicaciones. De fácil incorporación ofrece mayor usabilidad que un yogur fresco y su aprovechamiento es del 100%.

LFL-Lactofreeline

Primera línea de Quesos en Polvo deslactosados a nivel mundial. Suma a todas las ventajas del Queso en Polvo la posibilidad de crear diferentes aplicaciones con verdadero queso ahora también sin lactosa.

En sus variedades fresco e italiano.



QUESO EN POLVO LACTOSAN

El ingrediente versátil Características, beneficios & funcionalidad

SENSORIAL

- ✓ Aroma único de queso NATURAL
- ✓ Sabor con permanencia en boca
- ✓ Uniformidad en diferentes partidas
- ✓ Enmáscara sabores no deseados
- ✓ Umami / Kokumi

FUNCIONALIDAD

- ✓ Mouthfeel, cremosidad
- ✓ Efecto realzador del sabor
- ✓ Menos aditivos alimentarios
- ✓ Reducción de sodio
- ✓ Propiedades emulsionantes
- ✓ Estabilidad en panadería

USABILIDAD

- ✓ Conveniencia, facilidad de uso
- ✓ Vida útil: 18 meses
No necesita refrigeración
- ✓ Calidad uniforme garantizada
- ✓ Sin cambios bacteriológicos durante la vida útil
- ✓ Dosis controlada
- ✓ Sin pérdidas productivas

ETIQUETADO LIMPIO

- ✓ Opción NATURAL
- ✓ Declaración de ingredientes mejorada
- ✓ Opciones kosher, halal y ovo-lacto-vegetariano

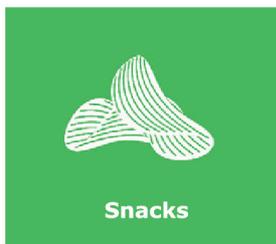
PERFILES DE SABOR

Crema | Requesón | Muzzarella | Fresco | Cheddar |
Provolone | Italiano | Parmesano | Azul | Cuatro quesos

Productos desarrollados a medida

APLICACIONES

CONSUMO HUMANO



CONSUMO ANIMAL



Estamos a un click de distancia



 Zabala 1542 / of. 203 - 11000
Montevideo - URUGUAY

 +598 2915 07 39

 lactosan@lactosan.com.uy

 www.lactosan.com.uy

