

CondiLac

Dairy ingredients – Professional solutions

CondiLac can be used for multifunctional applications. The delicious milky taste refines many recipes and is easy in application. The creamy structure of CondiLac – for guaranteed quality.

Product

- a mix of skim milk and non-hydrogenated coconut fat
- pure with a creamy-milky taste
- alternative with a fine taste of vanilla

Characteristics

- good whipping volume
- durable stability

Application

- filling for baked cake
- basis for fillings
- in combination with other tasty compounds (e.g. coffee- or cocoa powder)
- base for desserts

Packaging

- 10 kg bag aseptic filling



For further information, please contact us.

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17 • 28199 Bremen • Germany
Tel: +49 421 243-0 • Fax: +49 421 243-24 86
info.ingredients@dmk.de • www.dmk.de

CondiLac

Dairy ingredients – Professional solutions

CondiLac, mit der vollmundig-milchigen Note, verfeinert zahlreiche Rezepturen und ist einfach in der Anwendung. Die cremige Konsistenz von CondiLac sorgt für garantierte Qualität.

Produkt

- Mischung aus Magermilch und nicht gehärtetem Kokosfett
- Pur mit einem cremig-milchigen Geschmack
- Alternativ mit einer feinen Vanillenote

Eigenschaften

- Hervorragendes Aufschlagverhalten
- Haltbares Aufschlagvolumen

Anwendung

- Als Füllung für gebackene Kuchen
- Als Grundkomponente für Füllungen
- Zur Veredelung mit weiteren geschmacksgebenden Komponenten (z.B. Kaffee- oder Kakaopulver)
- Als Basis für Desserts

Verpackung

- 10 kg Beutel aseptisch abgefüllt



Bitte kontaktieren Sie uns für mehr Informationen

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17 • 28199 Bremen • Germany
Tel: +49 421 243-0 • Fax: +49 421 243-24 86
info.ingredients@dmk.de • www.dmk.de