



• Desserts lactés

Nom commercial	Définition	Applications	Caractéristiques	Le + produit
PROMILK® CD 03	Préparation alimentaire	Crème dessert base lait Matière grasse laitière Conditionnement à froid	Crèmes dessert crémeuses et brillantes	Goût lacté
PROMILK® CD 02	Préparation alimentaire	Crème dessert base eau Matière grasse végétale Conditionnement à froid		Solution économique
PROMILK® CD 05	Préparation alimentaire	Dessert base eau Conditionnement à chaud ou à froid	Texture courte et onctueuse	Process simple Produit riche en calcium

• Flans nappés caramel

Nom commercial	Définition	Applications	Fonctionnalités	Le + produit
PROMILK® FL 01	Préparation alimentaire	Base lait Matière grasse laitière	Facilite le démoulage Propriétés gélifiantes (stabilité du flan)	Goût lacté
PROMILK® FL 02	Préparation alimentaire	Base eau Matière grasse végétale		Solution économique

• Mousses

Nom commercial	Définition	Applications	Fonctionnalités
PROMILK® MO 07	Lactose & protéines de lait	Base lait Matière grasse laitière	Hautement fonctionnel Mousses onctueuses et stables Remplacement de la poudre de lait





• Dairy desserts

Product name	Definition	Applications	Functionalities	Selling point
PROMILK® CD 03	Food preparation	Milk based pudding (cream dessert) with milk fat, Cold filling	Smooth & shiny products	Milk taste
PROMILK® CD 02	Food preparation	Water based pudding (cream dessert) with vegetable fat, Cold filling		Cost-effective solution
PROMILK® CD 05	Food preparation	Water based desserts Hot or cold filling	Creamy dessert Short texture	Simple process Rich in calcium

• Caramel topped flans

Product name	Definition	Applications	Functionalities	Selling point
PROMILK® FL 01	Food preparation	Milk based flan with milk fat	Easily demouldable Firm texture	Milk taste
PROMILK® FL 02	Food preparation	Water based flan with vegetable fat	Creamy caramel topped flan	Cost-effective solution

• Mousses

Product name	Definition	Applications	Benefits
PROMILK® MO 07	Lactose & milk proteins	Milk based mousse with milk fat	Highly functional Smooth & stable mousses Milk powder replacement

