



• Yaourts brassés et étuvés

	Nom commercial	Définition	Teneur en protéines	Bénéfices	Le + produit
Booster de texture	PROMILK® 802 FB	Protéines de lait	80 % ⁽¹⁾	- Propriétés gélifiantes - Limitation de la synérèse	Booster de texture
Améliorant de texture	PROMILK® 500 G	Protéines de lait	50 % ⁽²⁾	- Améliorant de texture : crèmeux et texture courte	Allie qualité du yaourt et économie sur le coût recette

• Yaourts à la Grecque (sans séparation de sérum)

Nom commercial	Définition	Teneur en protéines	Bénéfices	Le + produit	Teneur en protéines des yaourts
PROMILK® 600 A	Protéines de lait	59 % ⁽²⁾	- Apporte une texture crémeuse et onctueuse - Permet de formuler des yaourts riches en protéines	Très fonctionnel dans des yaourts riches en protéines	Jusqu'à 10 %
PROMILK® LA 01	Protéines de lait	71 % ⁽²⁾	- Améliorant de texture : corps en bouche, crémeux - Produits finis riches en protéines	Goût et texture authentique d'un yaourt à la grecque traditionnel	Jusqu'à 9.5 %

• Yaourts à boire

Nom commercial	Définition	Teneur en protéines	Bénéfices	Le + produit	Teneur en protéines des yaourts
PROMILK® 600 A	Protéines de lait	59 % ⁽²⁾	- Texture fluide et lisse - Apport de crémeux - Aspect brillant	Un yaourt à boire fluide et riche en protéines	Jusqu'à 10%

• Yaourts économiques (base eau)

Nom commercial	Définition	Teneur en protéines	Bénéfices	Le + produit
PROMILK® 490 SY	Protéines de lait	50 % ⁽¹⁾	- Apport de texture - Facilité d'utilisation - Adaptée aux yaourts brassés et à la Grecque	Solution fonctionnelle et économique

(1) % / matière sèche
(2) % / poudre



Ingredia SA
51 avenue Lobbedez - CS 60946 - 62033 Arras - FRANCE
Tél : +33 (0)3 21 23 80 00
Mail : ingredia-funcional@ingredia.com
Web : www.ingredia-funcional.fr



• Stirred and set yogurts

	Product Name	Definition	Protein content	Benefits	Selling point
Texture booster	PROMILK® 802 FB	Milk proteins	80% ⁽¹⁾	- Gelling properties - Syneresis limitation	Texture booster
Texture improver	PROMILK® 500 G	Milk proteins	50% ⁽²⁾	- Texture enhancer: mouthfeel and short texture	Cost-effective solution

• Greek-style yogurts (without whey separation)

Product Name	Definition	Protein content	Benefits	Selling point	Protein content of yogurts
PROMILK® 600 A	Milk proteins	59% ⁽²⁾	- Creaminess improver - Smooth texture - High protein end-products	Highly functional in high protein end-products	Up to 10%
PROMILK® LA 01	Milk proteins	71% ⁽²⁾	- Texture improver : thickness, consistency, mouthfeel - Protein content end-products	Authentic taste and texture of traditional greek yogurt	Up to 9.5%

• Drinking yogurts

Product Name	Definition	Protein content	Benefits	Selling point	Protein content of yogurts
PROMILK® 600 A	Milk proteins	59% ⁽²⁾	- Fluid and smooth texture - Creaminess improver - Shiny texture	High protein & fluid end-product	Up to 10%

• Economical yogurts (water-based)

Product Name	Definition	Protein content	Benefits	Selling point
PROMILK® 490 SY	Milk proteins	50% ⁽¹⁾	- Texture improver - Easy-to-use solution - Adapted to stirred & strained yogurts	Highly functional & cost-effective solution

(1) % / dry matter
(2) % / powder

