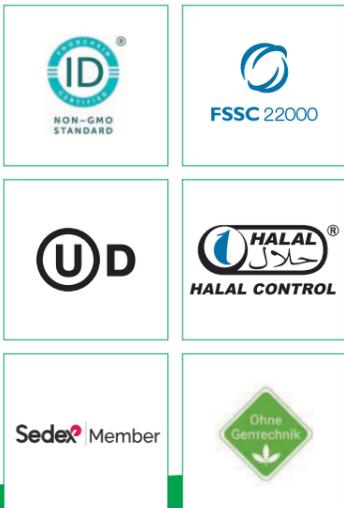




Unsere Zertifizierungen

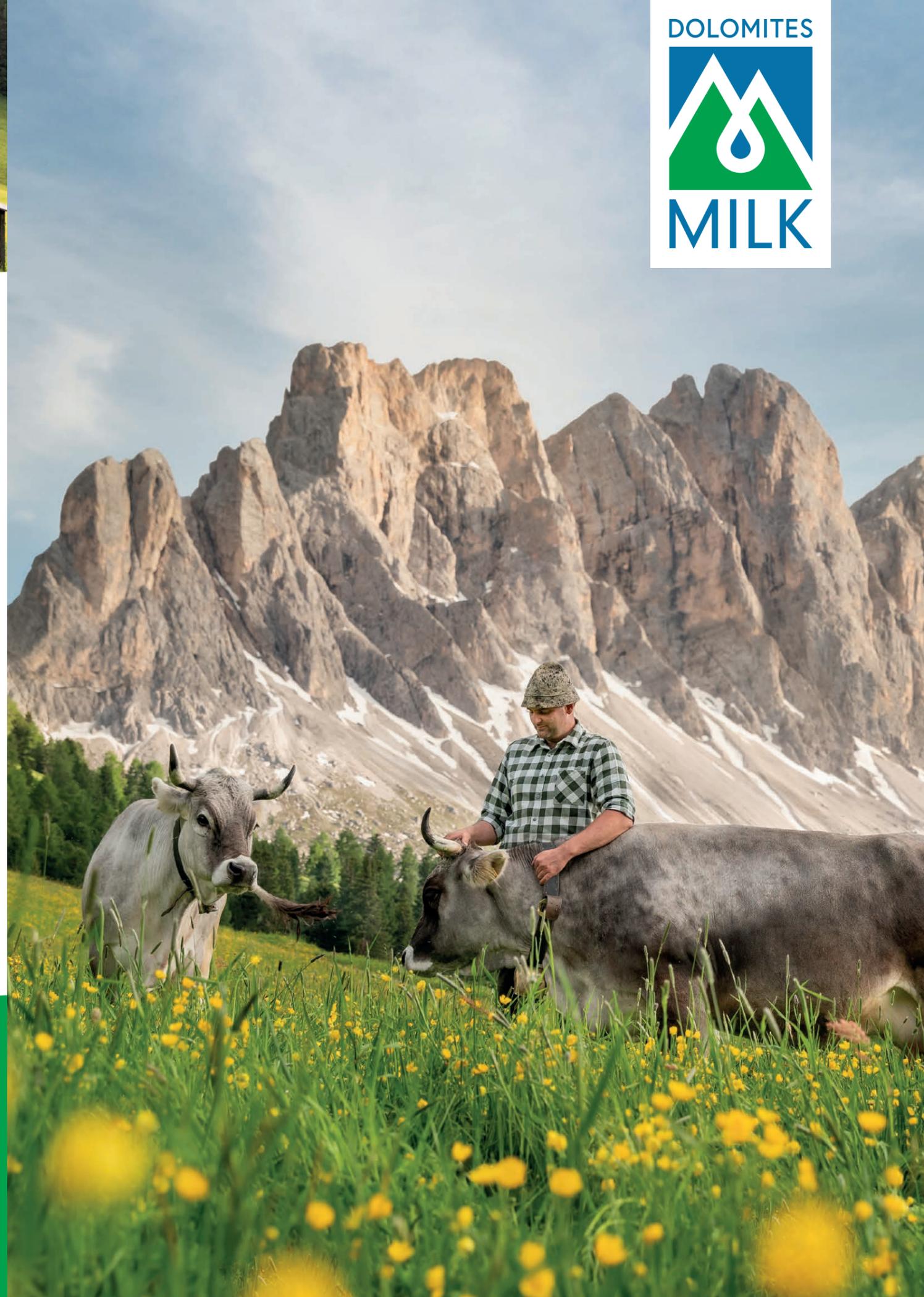
Zahlreiche Zertifikate belegen den strengen und innovativen Unternehmensethos, den Dolomites Milk in der technischen Innovation, in der Qualitätssicherung, bei den hygienischen Standards sowie im Umweltmanagement gewährleistet. Wir berücksichtigen außerdem die Ernährungsbedürfnisse verschiedener ethnischer oder religiöser Gruppen und können Koscher- und Halal-zertifiziert produzieren.



A company from
SÜDTIROL

DOLOMITES MILK SRL/GMBH

Gewerbezone Rieper 2 | I - 39030 Vintl (BZ) | TEL: +39 0472 088000 | FAX +39 0471 344050
info@dolomites-milk.com | www.dolomites-milk.com



Unsere Werte

- Soziale Verantwortung:**
Wir fördern kleinstrukturierte Traditionsbetriebe.
- Nachhaltigkeit:**
Im Vordergrund steht für uns das Wohl der Tiere, Menschen und Umwelt sowie das nachhaltige Geschäftsgebaren unserer Tätigkeit.
- Natürlichkeit:**
Natürliche Rohstoffe ohne Gentechnik sind für unsere Produkte und Verarbeitung entscheidend.
- Freude & Verantwortung:**
Wir behandeln unsere Milch mit Freude und Verantwortung für ein natürliches und reines Produkt.



Unsere Vision

Unsere Vision ist es, unseren Kunden ein sorgfältig hergestelltes, hochwertiges Nischenprodukt aus Milch und Molke ohne Gentechnik aus Südtirol und dem angrenzenden Alpenraum zu liefern. Gemeinsam mit unseren Kunden entwickeln wir maßgeschneiderte Produkte und passen diese flexibel an kundenspezifische und individuelle Bedürfnisse an.



Unsere Mission

Unsere Mission ist es, Kunden und internationale Partner der Premium-Lebensmittelindustrie mit unseren Produkten zu überzeugen, indem wir eine langfristige und vertrauensvolle Partnerschaft aufbauen. Unsere Milch- und Molke-Derivate sind zu 100% natürlich und von höchster Qualität.

Durch den respektvollen Umgang mit traditionellen Familienbetrieben des Alpenraums und unserer Umwelt stehen wir für volle Rückverfolgbarkeit unserer Rohstoffkette sowie soziale und wirtschaftliche Nachhaltigkeit ein.



Produktsortiment

Hochwertiges Milch- und Molkenpulver aus den Alpen. 100% gentechnikfreier Alpenmilch von Tieren, die mit gentechnikfreien Futtermitteln gefüttert wurden.

Dolomites Milk beliefert nationale und internationale Kunden mit natürlichen und hochqualitativen Milch- und Molkenpulver, insbesondere Hersteller von Schokolade, Süß- und Backwaren, Speiseeis und Babynahrung im Premium-Lebensmittelsegment. Unsere Trockenprodukte aus Milch und Molke mit 100% gentechnikfreier Alpenmilch von Tieren, die mit gentechnikfreien Futtermitteln gefüttert wurden, basieren auf Rohstoffen von bäuerlichen Betrieben vorwiegend aus dem Alpenraum. Hochwertige, mit unseren Kunden entwickelte Rezepturen, schonende Verarbeitung der Rohstoffe und modernste Technologien garantieren die Erfüllung der Kundenanforderungen.

Magermilchpulver – Low Heat

Mit einem Milchfettgehalt von maximal 1,5% des Produktgewichtes. Das Dolomites Milk Magermilchpulver eignet sich ideal für die Herstellung von hochwertigen Süß- und Backwaren, Speiseeis und Schokolade sowie von Produkten für die Säuglingsnahrung.

Das Magermilchpulver wird ausschließlich als „Low-Heat“-Variante hergestellt, um die ursprünglichen und natürlichen Eigenschaften der Milch bestmöglich zu erhalten.

Vollmilchpulver

Milchpulver mit einem Mindestmilchfettgehalt von 26% des Produktgewichtes. Das Dolomites Milk Vollmilchpulver ist ideal für die Herstellung von hochwertigem Speiseeis, Süß- und Backwaren sowie Schokoladen und Produkte für die Säuglingsnahrungsindustrie.

Sahnepulver

Unser Sahnepulver hat einen Fettgehalt von mind. 42% und bietet viele Vorteile im Vergleich zur Verwendung von Butter oder flüssiger Sahne. Das Pulver kann in verschiedenen Lebensmittelbereichen wie z.B. bei der Herstellung von Speiseeis, Backwaren, Schokolade oder Süßwaren verwendet werden.

Süßmolkenpulver

Süßmolkenpulver mit einem Milchfettgehalt von maximal 1,5% des Produktgewichtes. Das Dolomites Milk Süßmolkenpulver ist ideal für die Herstellung von hochwertigen Süß- und Backwaren, Speiseeis sowie Schokolade.

DEMIN 40

Demin 40 mit einem Demineralisierungsgrad von mindestens 40%. Dabei wird Wert auf ein produktschonendes Verfahren gelegt, das höchste Produktqualität und Produktsicherheit garantiert. Das Dolomites Milk Demin 40, ist die ideale Zutat für eine Vielzahl von Molkengetränken, Wellnessprodukten sowie für Speiseeis, Backwaren und Schokolade.

DEMIN 50

Demin 50 mit einem Demineralisierungsgrad von mindestens 50%. Durch die Kombination modernster Technologien wie Elektrodialyse und Nanofiltration ist es möglich, unsere Süßmolkenpulver bis zu 50% zu demineralisieren. Dieses Produkt entspricht den höchsten Qualitätsanforderungen. Das Dolomites Milk Demin 50 ist der ideale Rohstoff für die Premium Speiseeis, Süß- und Backwarenindustrie, Schokolade sowie die Milchindustrie selbst. Dieses Produkt mit seiner äußerst schonenden Art der Verarbeitung bietet ein besonderes sensorisches Profil.

WPC 35%

Unser Molkenproteinkonzentratpulver wird mit Hilfe eines Ultrafiltrationsverfahrens aus Süßmolke gewonnen. Ein Proteingehalt von mindestens 35% in der Trockenmasse wird gewährleistet und ist für verschiedene Anwendungen, z.B. im Bereich Bakery, Speiseeisherstellung und anderen Lebensmittelanwendungen geeignet.

Personalisierte Rezepturen

Das Forschungs- und Entwicklungsteam von Dolomites Milk entwickelt auch spezifische Rezepte für den individuellen Kundenbedarf.

