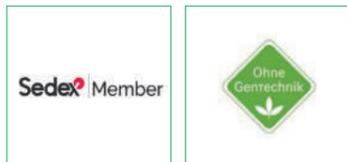
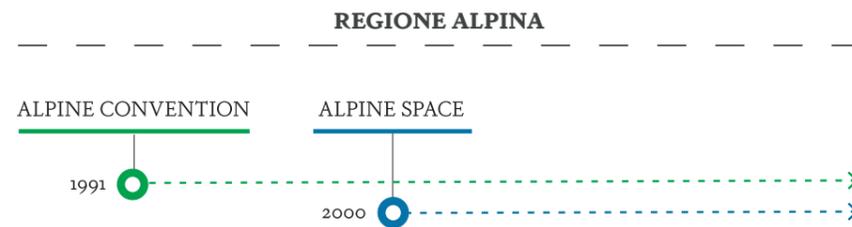




## Le nostre certificazioni

Numerosi certificati attestano l'etica aziendale rigorosa e innovativa che Dolomites Milk assicura nell'innovazione tecnica, nella garanzia della qualità, negli standard igienici e nella gestione ambientale. Prendiamo anche in considerazione le esigenze nutrizionali di diversi gruppi etnici o religiosi grazie alle nostre certificazioni Kosher e Halal.



**DOLOMITES MILK SRL/GMBH**

Zona produttiva Rieper 2 | I - 39030 Vandoies (BZ) | TEL: +39 0472 088000 | FAX +39 0471 344050  
[info@dolomites-milk.com](mailto:info@dolomites-milk.com) | [www.dolomites-milk.com](http://www.dolomites-milk.com)

## I nostri valori

- Responsabilità sociale:**  
Sosteniamo le piccole aziende agricole tradizionali.
- Sostenibilità:**  
Mettiamo in primo piano il benessere degli animali, delle persone e della natura, così come la sostenibilità della nostra attività.
- Naturalità:**  
La naturalità della materia prima senza OGM, è fondamentale per i nostri prodotti e la nostra lavorazione.
- Gioia & responsabilità:**  
Trattiamo il nostro latte con gioia e responsabilità per ottenere un prodotto naturale e puro.



## La nostra visione La nostra missione

La nostra visione è di fornire a tutti i nostri clienti in tutto il mondo un prodotto di nicchia di alta qualità, ottenuto da latte e siero di latte di origine alpina, proveniente da animali alimentati con mangimi NON OGM e lavorato industrialmente con attenzione e cura. Insieme ai nostri clienti sviluppiamo prodotti su misura, e riusciamo a adattarli in modo flessibile alle esigenze specifiche ed individuali di ogni cliente.

La nostra missione è di convincere i nostri clienti e partner del settore alimentare premium con i nostri prodotti, costruendo un rapporto a lungo termine e di fiducia. I nostri derivati del latte e del siero sono 100% naturali e di altissima qualità.



## Gamma di prodotti

**Latte e siero di latte in polvere di alta qualità dalle Alpi proveniente da animali alimentati con mangimi NON OGM.**

Dolomites Milk rifornisce clienti nazionali e internazionali con latte e siero di latte in polvere naturali e di alta qualità, soprattutto produttori di cioccolato, prodotti dolciari e da forno, gelati e alimenti per bambini nel segmento alimentare premium. I nostri prodotti di latte e siero sono basati su materie prime provenienti prevalentemente da aziende agricole della regione alpina e animali alimentati con mangimi NON OGM. Ricette di alta qualità sviluppate con i nostri clienti, una lavorazione delicata delle materie prime e tecnologie all'avanguardia garantiscono la soddisfazione delle esigenze dei nostri clienti.

**Latte scremato in polvere – Low heat**

Con un contenuto di grassi del latte di massimo 1,5% del peso del prodotto. Il latte scremato in polvere della Dolomites Milk è ideale per la produzione di prodotti dolciari e da forno di alta qualità, gelati e cioccolato come anche per prodotti alimentari per neonati. Il latte scremato in polvere viene prodotto esclusivamente come variante „low heat“ per conservare al meglio le caratteristiche originali e naturali del latte.

**Latte intero in polvere**

Latte in polvere con un contenuto minimo di grassi del latte del 26% e un massimo del 42% del peso del prodotto. Il latte intero in polvere è ideale per la produzione di gelati di alta qualità, nonché di prodotti dolciari e da forno, cioccolato e prodotti per l'industria della nutrizione infantile.

**Panna in polvere**

La nostra panna in polvere ha un contenuto di grassi di almeno il 42% e offre molti vantaggi rispetto all'uso del burro o della panna liquida. La polvere può essere utilizzata in diversi settori alimentari, come la produzione di gelati, prodotti da forno, cioccolato o dolciumi.

**Siero dolce di latte in polvere**

Siero di latte dolce in polvere con un contenuto di grassi del latte massimo dell'1,5% del peso del prodotto. Il siero in polvere della Dolomites Milk è ideale per la produzione di pasticceria di alta qualità, prodotti da forno, gelati e cioccolato.

**DEMIN 40**

Demin 40 con un grado di demineralizzazione di almeno 40%. Viene dato una grande importanza a un processo che sia delicato sul prodotto e garantisce la massima qualità e sicurezza del prodotto. Dolomites Milk Demin 40, è l'ingrediente ideale per una varietà di bevande al siero di latte, prodotti per il benessere, così come per gelati, prodotti da forno e cioccolato.

**DEMIN 50**

Demin 50 con un grado di demineralizzazione di almeno 50%. Combinando tecnologie all'avanguardia come l'elettrodialisi e la nanofiltrazione, è possibile demineralizzare le nostre polveri di siero di latte dolce fino al 50%. Questo prodotto soddisfa i più alti standard di qualità. Dolomites Milk Demin 50 è la materia prima ideale per l'industria del gelato, della pasticceria di alta qualità, per il cioccolato come anche per la industria lattiero-casearia. Questo prodotto, con la sua lavorazione estremamente delicata, offre un profilo sensoriale speciale.

**WPC 35%**

Il nostro concentrato di proteine del siero in polvere è ottenuto da siero di latte tramite un processo di ultrafiltrazione. Viene garantito un contenuto proteico di almeno il 35% in materia secca ed è adatto a varie applicazioni, ad esempio nel settore Bakery e industria dolciaria, nella produzione di gelati e in altre applicazioni alimentari.

**Ricette personalizzate**

Il team di ricerca e sviluppo della Dolomites Milk sviluppa anche ricette specifiche per le esigenze individuali dei clienti.

