



UNSERE PHILOSOPHIE: Für Ihren Unternehmenserfolg.



UNSERE INGREDIENTS: Die Basis für Ihren Erfolg.

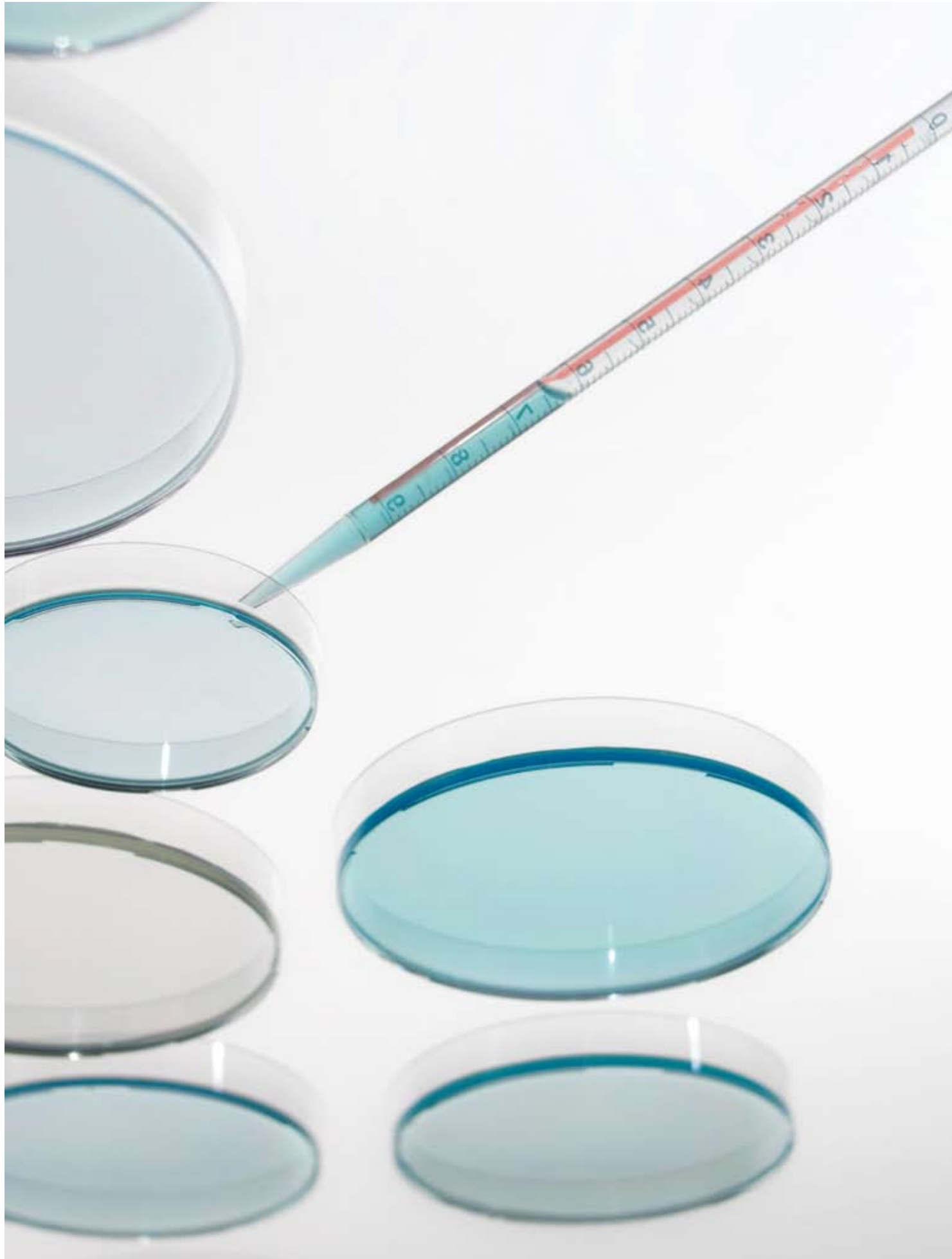
Seit 1989 steht der Name Lactoland für erstklassige Trockenmilchzeugnisse. Unsere Ingredients, Food Compounds und Food Commodities sind auf der ganzen Welt als Spitzenprodukte moderner Lebensmittelindustrie bekannt. Von unserem Standort im westfälischen Dülmen aus beliefern wir einen stetig wachsenden Kreis internationaler Unternehmen.

Willkommen bei Lactoland!

Unser Angebot hochklassiger Milchprodukte ist so vielfältig und individuell wie unsere Auftraggeber es sind. Denn aus Erfahrung wissen wir, dass Lactoland-Kunden nur mit dem Besten zufrieden sind.

Bei Lactoland verfügen wir sowohl über großes Know-how als Berater und Zulieferer der Lebensmittelindustrie als auch über die Ressourcen, die man für die Entwicklung und den reibungslosen Vertrieb unserer Produkte benötigt. Denn vom Einkauf der Rohware bis zur Auslieferung der fertigen Ingredients kümmern sich bei uns ausschließlich Profis um Ihren Auftrag.





UNSERE STANDARDS: Für Ihre Sicherheit.



Gerade in der Lebensmittelindustrie ist ein gleichbleibend hohes und verlässliches Qualitätsniveau elementar wichtig. Deshalb verlassen wir uns bei unserer Arbeit mit den sensiblen Milchprodukten nur auf die höchsten Qualitätsstandards: unsere eigenen. Außerdem ist unser Unternehmen selbstverständlich nach DIN EN ISO 9001:2000 zertifiziert.

Vertrauen ist gut – Kontrolle auch!

In unserem Labor prüfen hochqualifizierte Mitarbeiter jede Charge, die wir von unseren sorgsam ausgewählten Lieferanten bekommen. Und erst, wenn auch die Analyse eines weiteren, externen Labors uns einwandfreie Qualität bescheinigt, wird die Ware zur Weiterverarbeitung freigegeben. Diesen doppelten Qualitätstest führen wir nicht nur beim Eingang der Rohware, sondern auch noch einmal am Endprodukt durch. Übrigens lassen sich alle Lactoland-Produkte selbst im Nachhinein noch überprüfen: Eine Probe jeder Charge, die wir herstellen, wird für volle zwölf Monate archiviert.

Sicherheit – ein gutes Gefühl!

Unsere Kunden können sich also jederzeit voll und ganz auf die gleichbleibend hohe Lactoland-Qualität verlassen. Überzeugen Sie sich persönlich davon: Wir lassen uns gerne in individuellen Kunden-Audits über die Schulter schauen!



UNSERE VIELFALT: Für Ihre Rezepte.

Die Food Ingredients, Food Commodities und Instantprodukte von Lactoland bilden die Basis für eine Vielzahl exquisiter Lebensmittel in aller Welt. Ob herzhafter Käse oder zartschmelzende Pralinen, Brotaufstriche, Erfrischungsgetränke oder Eiscreme: Welche Rezeptidee Sie auch verwirklichen wollen, bei Lactoland bekommen Sie die perfekte Basis für Ihr Produkt.



Überzeugende Ergebnisse – von Anfang an!

Schon die Rohware ist von entscheidender Bedeutung für die Qualität des Endprodukts, weshalb wir unsere Lieferanten sorgfältig auswählen. Davon können Sie sich in regelmäßigen Audits bei unseren Partnermolkereien auch gern selbst ein Bild machen.

Diese Rohware verarbeiten wir dann zu unseren erstklassigen Ingredients. Dabei erfüllen wir individuelle Kundenwünsche schnell und flexibel: Sie machen uns funktionelle Vorgaben – wir haben die Erfahrung und das Know-how, diese Vorgaben umzusetzen. Natürlich stets in enger Absprache mit Ihnen.

Innovation: Für maßgeschneiderte Rezepte!

Wir begreifen Qualitätsmanagement als einen stetigen Prozess der Weiterentwicklung. Dabei legen wir besonderen Wert darauf, eng mit unseren Kunden zusammen zu arbeiten – von der Optimierung aller Produktionsprozesse bis zur gemeinsamen Entwicklung individueller Rezepturen. Dabei versteht es sich von selbst, dass Lactoland für diese verantwortungsvolle Tätigkeit ausschließlich bestens ausgebildete Fachkräfte beschäftigt. Und dass die mit modernster Technik arbeiten.

Neben unseren bewährten Erfolgsrezepten im Kundenauftrag und der umfassenden produkttechnischen Beratung sind auch einige Lactoland-Eigenmarken, z. B. im Bereich Babynahrung oder Instant-Vollmilchpulver, weltweit ein Begriff.



Vielfältige Leistungen – reichhaltiger Service

Zusätzlich zu unseren hochwertigen Produkten bieten wir Kunden und Partnern einen umfassenden Service:

- Tailormade Solutions: Entwicklung individueller Rezepturen
- Optimierung und Rekombination bewährter Produkte
- Präzise Funktionstests
- Exakte Laborkontrollen
- Technologische und konzeptionelle Beratung
- Effiziente Logistik
- Internationaler Handel
- Vertrieb eigener Marken

Hinzu kommt der Handel mit Flüssigprodukten.



UNSERE LOGISTIK: Für Ihr Zeitmanagement.



Eine effiziente und professionelle Logistik gehört bei Lactoland einfach dazu. Ganz gleich, ob Sie in Deutschland, den USA, Mexiko oder Malaysia Käse, Schokolade oder Eiscreme produzieren wollen: Unsere Logistik-Abteilung sorgt dafür, dass Ihre Ware immer punktgenau und termingerecht zur Verfügung steht – vom Big Bag bis hin zur kompletten Containerladung.

Formalitäten – schon erledigt!

Wir sorgen von der Verpackung bis zum Ausladen am Zielort für reibungslose Abläufe. Dazu gehört auch, dass sich unsere Logistik-Experten bei Bedarf um alle Formalitäten wie Transportvorschriften oder Zollbestimmungen kümmern. Enge Zeitpläne, kurzfristige Liefer- oder Kundentermine – unser Managementsystem deckt alle Eventualitäten ab.

Einen besonderen Service bieten wir unseren Partnermolkereien im Bereich der Flüssigprodukte, denn gerade hier ist kurzfristige Kapazität und Flexibilität gefragt. Da es nicht immer möglich ist, die benötigten Mengen exakt im Voraus zu berechnen, sind unsere LKW täglich zwischen den Molkereien unterwegs, um eventuelle Engpässe auf der einen und Überschüsse auf der anderen Seite auszugleichen.

UNSER SERVICE: Für Ihren Komfort.

Wir bei Lactoland glauben, dass zufriedene Kunden die beste Visitenkarte für ein Unternehmen sind. Und damit auch wirklich alle Auftraggeber rundum gut versorgt sind, erarbeiten wir für jeden ein individuelles Servicekonzept. Gemeinsam finden wir dann die optimale Lösung für Ihre ganz eigenen Wünsche und Vorstellungen.

Service – ein Erfolgsrezept!

Alle Lactoland-Mitarbeiter sind hervorragend ausgebildet und hoch motiviert. Und als dynamisches, mittelständisches Unternehmen verfügen wir über flexible Strukturen, die uns ermöglichen, auch kurzfristig und auf direktem Wege Projekte abzuwickeln – maßgeschneidert und absolut praxistauglich.

Es ist die ausgewogene Mischung aus technologischem Know-how, fundierter Marktkennntnis, höchster Qualität und Kreativität, die Lactoland zu dem international erfolgreichen Unternehmen gemacht hat, das wir heute sind. Profitieren auch Sie von unserer großen Erfahrung auf den weltweiten Märkten der modernen Lebensmittelindustrie: Was auch immer die Basis Ihres Unternehmenserfolgs ist – mit Lactoland haben Sie einen starken, verlässlichen Partner an Ihrer Seite!

UNSERE PRODUKTPALETTE IM EINZELNEN

Compounds	diverse	Individuell hergestellte Mischungen, auf die Bedürfnisse des Kunden ausgerichtet
Milchpulver mit hohem Fettgehalt	42 %	Sahnepulver
	50 %	Sahnepulver
	55 %	Sahnepulver
	70 %	Sahnepulver
	75 %	Sahnepulver
	72 %	Butterpulver
Joghurtpulver	pH 4,0–4,4	intensiv sauer (Magermilch-Joghurtpulver)
	pH 4,5–4,8	gemäßigt sauer (Magermilch-Joghurtpulver)
	pH 5,3–5,4	mild sauer (Magermilch-Joghurtpulver)
	26 %	26 % Vollmilch-Joghurtpulver
	42 %	42 % Sahne-Joghurtpulver
Milchproteinkonzentrate	40 %	MPC – Milchproteinkonzentrat
	42 %	MPC – Milchproteinkonzentrat
	50 %	MPC – Milchproteinkonzentrat
	80 %	MPC – Milchproteinkonzentrat
	85 %	MPC – Milchproteinkonzentrat
Kasein/Kaseinate	Natriumkaseinat	Extruder-/Sprühware
	Kalziumkaseinat	Extruder-/Sprühware
	Säurekasein	30/60/90 Mesh
	Labkasein	30/60/90 Mesh
Commodities	Magermilchpulver	Nach Kundenspezifikation
	Sprühvollmilchpulver	Nach Kundenspezifikation
	Walzenvollmilchpulver	Nach Kundenspezifikation
	Buttermilchpulver	Nach Kundenspezifikation
	Süßmolkenpulver	Nach Kundenspezifikation
Molkenderivate	30 %	WPC – Molkenproteinkonzentrat
	35 %	WPC – Molkenproteinkonzentrat
	45 %	WPC – Molkenproteinkonzentrat
	60 %	WPC – Molkenproteinkonzentrat
	80 %	WPC – Molkenproteinkonzentrat
	Laktose	Unterschiedliche Körnung/ Meshzahl
Flüssigprodukte	32–40 % Fett	Industriesahne (auch als BIO Qualität)
	30–37 % TS	Magermilchkonzentrat (auch als BIO Qualität)
	30–37 % TS	Buttermilchkonzentrat
	30 % TS	Süßmolkenkonzentrat
	45 % TS	Sauermolkenkonzentrat
		Milchpermeate (-konzentrat)
		Molkenpermeate (-konzentrat)
		Rohmilch (auch als BIO Qualität)
		Buttermilch
		Trinkmilch 2,0–4,0 %
		Magermilch

AUF WIEDERSEHEN: Bei Lactoland.

Haben Sie noch Fragen zu uns, unseren Produkten und Leistungen? Dann sprechen Sie uns einfach an, wir nehmen uns gerne Zeit für ein ausführliches Gespräch!





Lactoland Trockenmilchwerk GmbH

Wierlings Esch 50

48249 Dülmen (Germany)

Tel. +49 2594 7906-0

Fax +49 2594 7906-808

info@lactoland.de

www.lactoland.de