

25

YEARS



Formulating
SUCCESS



Seminario CANAINPA- USDEC 06 de Agosto 2019

Proliant
DAIRY INGREDIENTS



Proliant

DAIRY INGREDIENTS

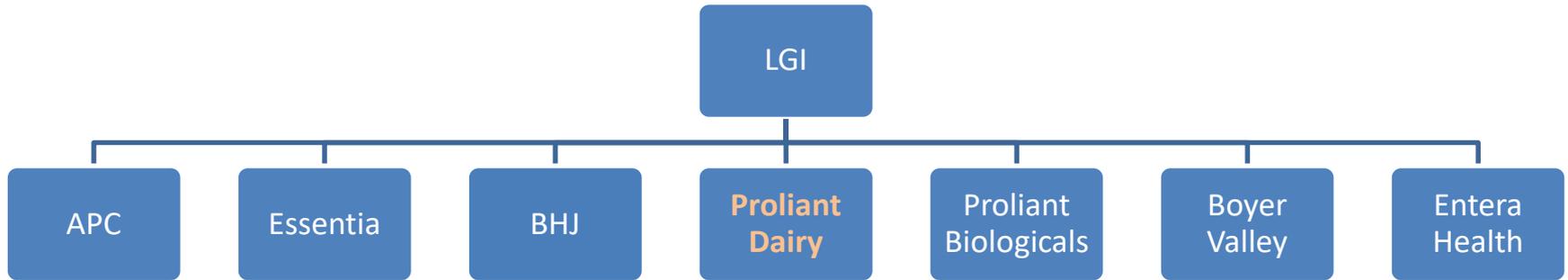
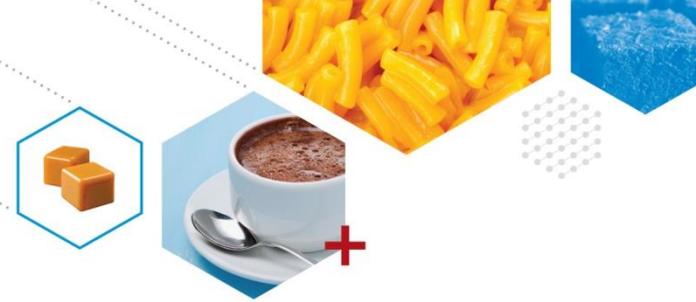
Proliant Dairy pertenece a LGI Group



El Lauridsen Group, Inc. (LGI), es una entidad de 7 compañías independientes, cada una dedicada al desarrollo y producción de productos para mejorar la salud y la nutrición.



Organización de LGI



Total de empleados 2,000+

Sitios de producción 50+

Ventas anuales > \$1B

Ubicaciones

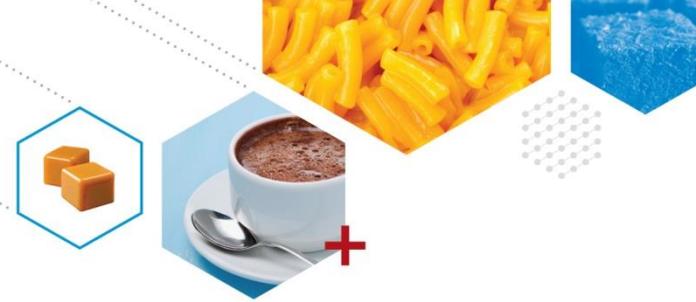
Norteamérica	24
Europa	25
Sudamérica	7
Asia	4



Ubicación Proliant y LGI



Proliant Dairy Ingredients



Concentra y seca permeato de suero y leche para aplicaciones en nutrición humana y animal

Empleados totales	< 50	<u>Ubicaciones</u>	
		USA	2
Sitios de producción	1	Mexico	1

Ventas a mas de 25 países en 4 continentes



Proliant Dairy – Melrose, MN



Nueva Planta St. John's Michigan, EUA

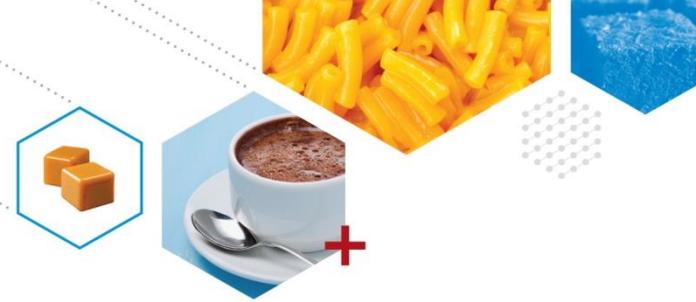




VersiLac[®]

Proliant Dairy Ingredients

- Fabrica y Comercializa VersiLac®
- ¿Qué es VersiLac?
 - Es un permeato de suero de leche. El cual también puede ser determinado como:



Productos lácteos que sustituye parcial o totalmente



	Leche descremada en polvo	<ul style="list-style-type: none">• Parcial• Totalmente
	Leche entera en polvo	<ul style="list-style-type: none">• Parcial
	Suero de leche en polvo	<ul style="list-style-type: none">• Parcial• Totalmente

Usos



Confitería



Panificación



Lácteos



Bebidas



Alimentos preparados

Beneficios del uso de VersiLac® en Panificación



Incrementa el **color dorado** en la superficie de productos de panificación debido a la reacción de Maillard.

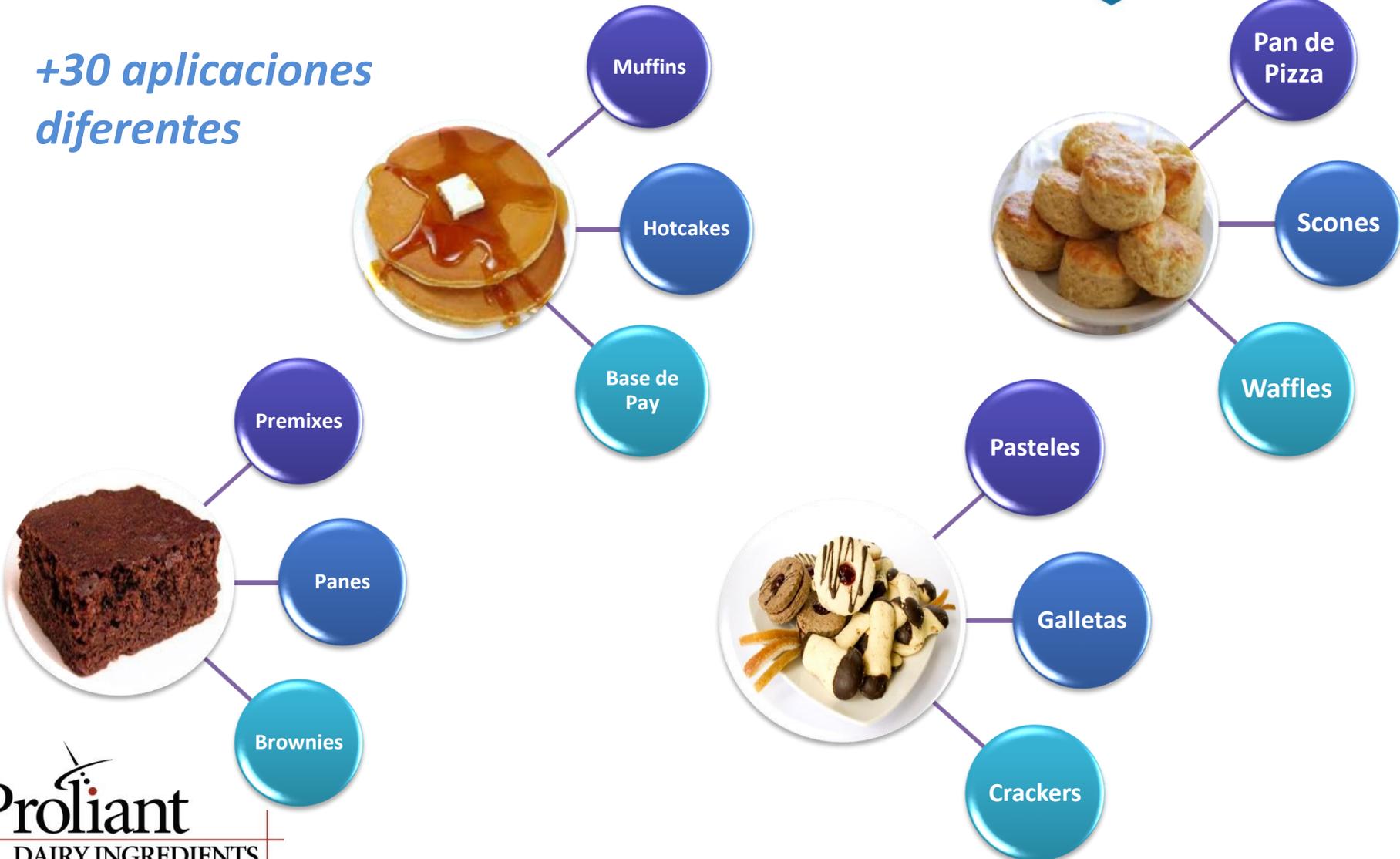
Mejora la **retención de humedad**.

Mayor **suavidad**.

Contribuye con notas saladas lo cual permite la **reducción de niveles de sodio**.

Aplicaciones principales en Panificación

+30 aplicaciones diferentes



Soporte técnico inigualable

**the
lab**
LGI ADVANCEMENT
BUILDING

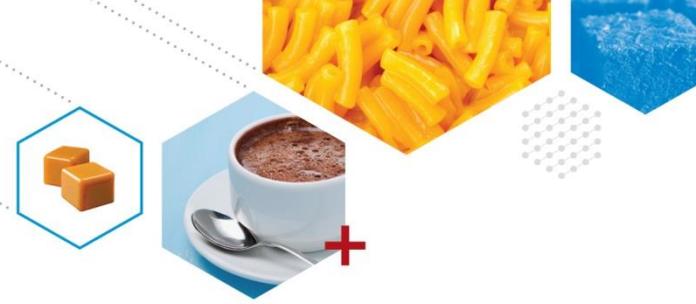
- 20,600 pies cuadrados
- Sala de conferencia
- Inaugurado en 2012



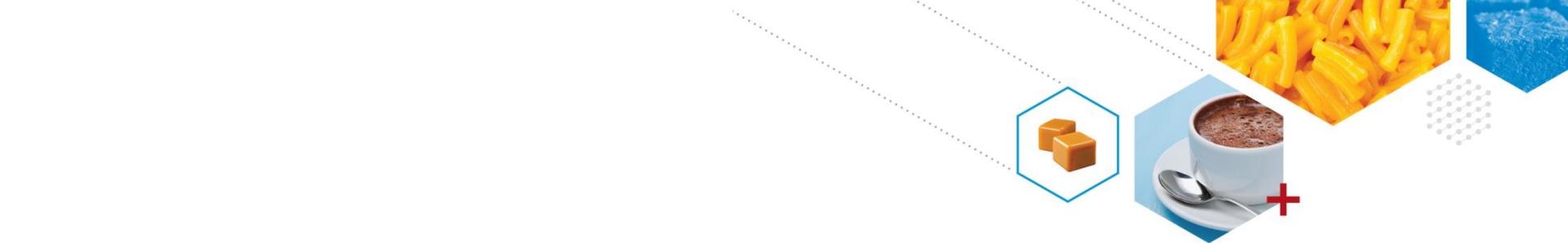
- Cocinas de pruebas
- Centro para colaboración con el consumidor
- Plantas piloto
- Laboratorios de I+D



Certificaciones



- Producto certificado Kosher
- Producto certificado Halal
- Producto con certificación SQF
- Producto No GMO



- **Mas información...**

- Daniel Landero

- daniel.Landero@proliantinc.com

- Cel. 3311092131



Gracias