CATÁLOGO DE PRODUCTO

Linsoles®

Lácteos industriales

Leches en polvo, proteínas, sueros, grasas, líquidos lácteos y quesos con la marca Linsoles, desde España para todo el mundo.

Plataforma Interprofesional Láctea, S.L.U.

Rosales, 18 · 50008 Zaragoza (Spain) NIF B10766202 · VAT ESB10766202

RGSEAA 40.087876/Z

Tel. +34 625 77 97 90 comercial@plataformalactea.com www.plataformalactea.com

Edición 2026

Desde 1959 en el sector lácteo

Leches en polvo

Leches en polvo para recombinación, lácteos, panadería, confitería y alimentación animal.



Leche desnatada en polvo — SMP

Proteína (s/ extracto seco magro)	**≥ 34,0 %**
Materia grasa	**≤ 1,25 %**
Formato	**Sacos multicapa de 25 kg, big bags o granel**



Leche entera en polvo — WMP

Materia grasa	**26–28 %**
Proteína (s/ extracto seco magro)	**≥ 34,0 %**
Formato	**Sacos multicapa de 25 kg, big bags o granel**



Leche semidesnatada en polvo — SSMP

Materia grasa	**14 – 16 %**
Proteína (s/ extracto seco magro)	**≥ 34,0 %**
Formato	**Sacos multicapa de 25 kg, big bags o granel**



Leche en polvo con grasa vegetal — FFMP

Materia grasa (vegetal)	**26–28 %**
Proteína	**≥ 23,0 %**
Formato	**Sacos multicapa de 25 kg, big bags o granel**



Leche desnatada en polvo sin lactosa — LF SMP

Lactosa	**< 0,1 g / 100 g reconstituida**
Proteína	**≥ 33,0 %**
Formato	**Sacos multicapa de 25 kg**



Permeado de leche en polvo — MPP

Lactosa	**≥ 80 %**
Proteína	**2–5 %**
Formato	**Sacos multicapa de 25 kg, big bags o granel**

Datos orientativos. Nos adaptamos a la ficha técnica del cliente.

Proteínas lácteas

Caseínas y caseinatos para quesos fundidos, cárnicos, nutrición y aplicaciones técnicas.



Caseína ácida — AC

Proteína (s/ materia seca)	≥ 90 %
Humedad	≤ 12 %
Materia grasa	≤ 1,5 %
Formato	Sacos de 25 kg



Caseína de cuajo — RC

Proteína (s/ materia seca)	≥ 84 %
Humedad	≤ 12 %
Materia grasa	≤ 1,5 %
Formato	Sacos de 25 kg



Caseinato de sodio — SC

Proteína (s/ materia seca)	≥ 88 %
Humedad	≤ 6,0 %
Materia grasa	≤ 1,5 %
Formato	Sacos de 25 kg



Caseína micelar — MCC

Proteína (s/ materia seca)	≥ 80 %
Humedad	≤ 6,0 %
Materia grasa	≤ 2,5 %
Formato	Sacos de 20–25 kg

Datos orientativos. Nos adaptamos a la ficha técnica del cliente.

Sueros en polvo

Sueros y proteínas de suero para nutrición deportiva, infantil, bollería y lácteos.



Suero dulce en polvo — SWP

Proteína	≥ 11 %
Lactosa	≥ 70 %
Materia grasa	≤ 1,5 %
Formato	**Sacos multicapa de 25 kg, big bags o granel**



Concentrado de proteína de suero 35 — WPC 35

Proteína (s/ materia seca)	≥ 34 %
Lactosa	≤ 55 %
Materia grasa	≤ 4,0 %
Formato	**Sacos de 25 kg o big bags**



Concentrado de proteína de suero 80 — WPC 80

Proteína (s/ materia seca)	≥ 80 %
Materia grasa	≤ 8,0 %
Lactosa	≤ 8,0 %
Formato	**Sacos de 20–25 kg**



Aislado de proteína de suero — WPI 90

Proteína (s/ materia seca)	≥ 90 %
Materia grasa	≤ 1,0 %
Lactosa	≤ 1,0 %
Formato	**Sacos de 20 kg**

Datos orientativos. Nos adaptamos a la ficha técnica del cliente.

Grasas lácteas

Grasas lácteas para panadería, bollería, chocolate y recombinación.



Mantequilla

82 %

Materia grasa	**≥ 82,0 %**
Humedad	**≤ 16,0 %**
Extracto seco magro	**≤ 2,0 %**
Formato	**Bloques de 25 kg en caja**



Grasa láctea anhidra

AMF

Materia grasa	**≥ 99,8 %**
Humedad	**≤ 0,1 %**
Ácidos grasos libres	**≤ 0,3 % (ác. oleico)**
Formato	**Bidones de 200 kg o envases de 25 kg**

Datos orientativos. Nos adaptamos a la ficha técnica del cliente.

Líquidos lácteos

Servidos a granel en cisterna isoterma, refrigerados y con origen controlado.



Leche cruda: de vaca, cabra, oveja y búfala

Leche cruda refrigerada de vaca, cabra, oveja y búfala, procedente de explotaciones de origen controlado y servida en cisterna isoterma a industrias lácteas.

Leche desnatada pasteurizada

Leche desnatada pasteurizada para elaboración de yogures, quesos frescos, concentrados y secado.

Nata líquida

Nata de leche de vaca, oveja o cabra para fabricación de mantequilla, quesos, helados, salsas y postres.

Leche desnatada concentrada

Leche desnatada concentrada por ósmosis inversa o evaporación, para quesería, yogures y postres.

Lactosuero líquido

Suero de quesería, natural o concentrado, para secado, fabricación de requesón o alimentación animal.

Datos orientativos. Nos adaptamos a la ficha técnica del cliente.

Quesos

Quesos en bloque para industria, loncheado, rallado y hostelería.



Cagliata

15+ 40+ 45+ 48+

Grasa (s/ extracto seco)	**15+ / 40+ / 45+ / 48+ (según tipo)**
Humedad	**≤ 52 %**
Formato	**Bloques de 18–20 kg**



Mozzarella

15+ 40+ 45+ 48+

Grasa (s/ extracto seco)	**15+ / 40+ / 45+ / 48+ (según tipo)**
Humedad	**≤ 52 %**
Formato	**Bloques de 2,5 kg o 10 kg; rallada en bolsas**



Edam

30+ 40+

Grasa (s/ extracto seco)	**30+ / 40+ (según tipo)**
Humedad	**≤ 46 %**
Formato	**Bloques de 2,5–15 kg**



Gouda

48+

Grasa (s/ extracto seco)	**≥ 48 %**
Humedad	**≤ 42 %**
Formato	**Bloques de 3–15 kg o ruedas**



Emmental

45+

Grasa (s/ extracto seco)	**≥ 45 %**
Humedad	**≤ 40 %**
Formato	**Bloques de 3–15 kg; rallado en bolsas**



Cheddar

48+

Grasa (s/ extracto seco)	**≥ 48 %**
Humedad	**≤ 39 %**
Formato	**Bloques de 18–20 kg**

Datos orientativos. Nos adaptamos a la ficha técnica del cliente.