CATALOGUE PRODUITS

Linsoles®

Produits laitiers industriels

Laits en poudre, protéines, lactosérums, matières grasses, produits laitiers liquides et fromages sous la marque Linsoles, depuis l'Espagne pour le monde entier.

Plataforma Interprofesional Láctea, S.L.U.

Rosales, 18 · 50008 Saragosse (Espagne) NIF B10766202 · TVA ESB10766202

RGSEAA 40.087876/Z

Tél. +34 625 77 97 90 comercial@plataformalactea.com

www.plataformalactea.com

Édition 2026

Dans le secteur laitier depuis 1959

Laits en poudre

Laits en poudre pour recombinaison, produits laitiers, boulangerie, confiserie et alimentation animale.



Lait écrémé en poudre — SMP

Protéines (sur extrait sec dégraissé)	**≥ 34,0 %**
Matière grasse	**≤ 1,25 %**
Format	**Sacs multicouches de 25 kg, big bags ou vrac**



Lait entier en poudre — WMP

Matière grasse	**26–28 %**
Protéines (sur extrait sec dégraissé)	**≥ 34,0 %**
Format	**Sacs multicouches de 25 kg, big bags ou vrac**



Lait demi-écrémé en poudre — SSMP

Matière grasse	**14 – 16 %**
Protéines (sur extrait sec dégraissé)	**≥ 34,0 %**
Format	**Sacs multicouches de 25 kg, big bags ou vrac**



Lait en poudre à matière grasse végétale — FFMP

Matière grasse (végétale)	**26–28 %**
Protéines	**≥ 23,0 %**
Format	**Sacs multicouches de 25 kg, big bags ou vrac**



Lait écrémé en poudre sans lactose — LF SMP

Lactose	**< 0,1 g / 100 g reconstitué**
Protéines	**≥ 33,0 %**
Format	**Sacs multicouches de 25 kg**



Perméat de lait en poudre — MPP

Lactose	**≥ 80 %**
Protéines	**2–5 %**
Format	**Sacs multicouches de 25 kg, big bags ou vrac**

Données indicatives. Nous nous adaptons au cahier des charges du client.

Protéines laitières

Caséines et caséinates pour fromages fondus, produits carnés, nutrition et applications techniques.



Caséine acide — AC

Protéines (sur matière sèche)	≥ 90 %
Humidité	≤ 12 %
Matière grasse	≤ 1,5 %
Format	Sacs de 25 kg



Caséine présure — RC

Protéines (sur matière sèche)	≥ 84 %
Humidité	≤ 12 %
Matière grasse	≤ 1,5 %
Format	Sacs de 25 kg



Caséinate de sodium — SC

Protéines (sur matière sèche)	≥ 88 %
Humidité	≤ 6,0 %
Matière grasse	≤ 1,5 %
Format	Sacs de 25 kg



Caséine micellaire — MCC

Protéines (sur matière sèche)	≥ 80 %
Humidité	≤ 6,0 %
Matière grasse	≤ 2,5 %
Format	Sacs de 20–25 kg

Données indicatives. Nous nous adaptons au cahier des charges du client.

Lactosérums en poudre

Lactosérums et protéines de lactosérum pour la nutrition sportive et infantile, la viennoiserie et les produits laitiers.



Lactosérum doux en poudre — SWP

Protéines	≥ 11 %
Lactose	≥ 70 %
Matière grasse	≤ 1,5 %
Format	Sacs multicouches de 25 kg, big bags ou vrac



Concentré de protéines de lactosérum 35 — WPC 35

Protéines (sur matière sèche)	≥ 34 %
Lactose	≤ 55 %
Matière grasse	≤ 4,0 %
Format	Sacs de 25 kg ou big bags



Concentré de protéines de lactosérum 80 — WPC 80

Protéines (sur matière sèche)	≥ 80 %
Matière grasse	≤ 8,0 %
Lactose	≤ 8,0 %
Format	Sacs de 20–25 kg



Isolat de protéines de lactosérum — WPI 90

Protéines (sur matière sèche)	≥ 90 %
Matière grasse	≤ 1,0 %
Lactose	≤ 1,0 %
Format	Sacs de 20 kg

Données indicatives. Nous nous adaptons au cahier des charges du client.

Matières grasses laitières

Matières grasses laitières pour boulangerie, viennoiserie, chocolat et recombinaison.



Beurre — 82 %

Matière grasse	**≥ 82,0 %**
Humidité	**≤ 16,0 %**
Extrait sec dégraissé	**≤ 2,0 %**
Format	**Blocs de 25 kg en carton**



Matière grasse laitière anhydre — AMF

Matière grasse	**≥ 99,8 %**
Humidité	**≤ 0,1 %**
Acides gras libres	**≤ 0,3 % (ac. oléique)**
Format	**Fûts de 200 kg ou contenants de 25 kg**

Données indicatives. Nous nous adaptons au cahier des charges du client.

Produits laitiers liquides

Livrés en vrac en citerne isotherme, réfrigérés et d'origine contrôlée.



Lait cru : vache, chèvre, brebis et bufflonne

Lait cru réfrigéré de vache, chèvre, brebis et bufflonne, issu d'exploitations d'origine contrôlée et livré en citerne isotherme aux industries laitières.

Lait écrémé pasteurisé

Lait écrémé pasteurisé pour la fabrication de yaourts, fromages frais, concentrés et pour le séchage.

Crème liquide

Crème de lait de vache, brebis ou chèvre pour la fabrication de beurre, fromages, glaces, sauces et desserts.

Lait écrémé concentré

Lait écrémé concentré par osmose inverse ou évaporation, pour la fromagerie, les yaourts et desserts.

Lactosérum liquide

Lactosérum de fromagerie, naturel ou concentré, pour le séchage, la fabrication de recuite ou l'alimentation animale.

Données indicatives. Nous nous adaptons au cahier des charges du client.

Fromages

Fromages en bloc pour l'industrie, le tranchage, le râpage et la restauration.



Cagliata

15+ 40+ 45+ 48+

Matière grasse (sur extrait sec)	**15+ / 40+ / 45+ / 48+ (selon le type)**
Humidité	**≤ 52 %**
Format	**Blocs de 18–20 kg**



Mozzarella

15+ 40+ 45+ 48+

Matière grasse (sur extrait sec)	**15+ / 40+ / 45+ / 48+ (selon le type)**
Humidité	**≤ 52 %**
Format	**Blocs de 2,5 kg ou 10 kg ; râpée en sachets**



Édam

30+ 40+

Matière grasse (sur extrait sec)	**30+ / 40+ (selon le type)**
Humidité	**≤ 46 %**
Format	**Blocs de 2,5–15 kg**



Gouda

48+

Matière grasse (sur extrait sec)	**≥ 48 %**
Humidité	**≤ 42 %**
Format	**Blocs de 3–15 kg ou meules**



Emmental

45+

Matière grasse (sur extrait sec)	**≥ 45 %**
Humidité	**≤ 40 %**
Format	**Blocs de 3–15 kg ; râpé en sachets**



Cheddar

48+

Matière grasse (sur extrait sec)	**≥ 48 %**
Humidité	**≤ 39 %**
Format	**Blocs de 18–20 kg**

Données indicatives. Nous nous adaptons au cahier des charges du client.