CATÁLOGO DE PRODUTO

Lácteos industriais

Leites em pó, proteínas, soros, gorduras, lácteos líquidos e queijos com a marca Linsoles, de Espanha para todo o mundo.

Plataforma Interprofesional Láctea, S.L.U.

Rosales, 18 · 50008 Saragoça (Espanha) NIF B10766202 · IVA ESB10766202

RGSEAA 40.087876/Z

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

Edição 2026

No setor lácteo desde 1959

Leites em pó

Leites em pó para recombinação, lácteos, panificação, confeitaria e alimentação animal.



Leite em pó desnatado — SMP

Proteína (s/ extrato seco isento de gordura)	**≥ 34,0 %**
Matéria gorda	**≤ 1,25 %**
Formato	**Sacos multicamada de 25 kg, big bags ou granel**



Leite em pó gordo — WMP

Matéria gorda	**26–28 %**
Proteína (s/ extrato seco isento de gordura)	**≥ 34,0 %**
Formato	**Sacos multicamada de 25 kg, big bags ou granel**



Leite em pó meio-gordo — SSMP

Matéria gorda	**14 – 16 %**
Proteína (s/ extrato seco isento de gordura)	**≥ 34,0 %**
Formato	**Sacos multicamada de 25 kg, big bags ou granel**



Leite em pó com gordura vegetal — FFMP

Matéria gorda (vegetal)	**26–28 %**
Proteína	**≥ 23,0 %**
Formato	**Sacos multicamada de 25 kg, big bags ou granel**



Leite em pó desnatado sem lactose — LF SMP

Lactose	**< 0,1 g / 100 g reconstituído**
Proteína	**≥ 33,0 %**
Formato	**Sacos multicamada de 25 kg**



Permeado de leite em pó — MPP

Lactose	**≥ 80 %**
Proteína	**2–5 %**
Formato	**Sacos multicamada de 25 kg, big bags ou granel**

Dados indicativos. Adaptamo-nos à ficha técnica do cliente.

Proteínas lácteas

Caseínas e caseinatos para queijos fundidos, cárneos, nutrição e aplicações técnicas.



Caseína ácida — AC

Proteína (s/ matéria seca)	≥ 90 %
Humidade	≤ 12 %
Matéria gorda	≤ 1,5 %
Formato	Sacos de 25 kg



Caseína de coalho — RC

Proteína (s/ matéria seca)	≥ 84 %
Humidade	≤ 12 %
Matéria gorda	≤ 1,5 %
Formato	Sacos de 25 kg



Caseinato de sódio — SC

Proteína (s/ matéria seca)	≥ 88 %
Humidade	≤ 6,0 %
Matéria gorda	≤ 1,5 %
Formato	Sacos de 25 kg



Caseína micelar — MCC

Proteína (s/ matéria seca)	≥ 80 %
Humidade	≤ 6,0 %
Matéria gorda	≤ 2,5 %
Formato	Sacos de 20–25 kg

Dados indicativos. Adaptamo-nos à ficha técnica do cliente.

Soros em pó

Soros e proteínas de soro para nutrição desportiva e infantil, pastelaria e lácteos.



Soro doce em pó — SWP

Proteína	≥ 11 %
Lactose	≥ 70 %
Matéria gorda	≤ 1,5 %
Formato	Sacos multicamada de 25 kg, big bags ou granel



Concentrado de proteína de soro 35 — WPC 35

Proteína (s/ matéria seca)	≥ 34 %
Lactose	≤ 55 %
Matéria gorda	≤ 4,0 %
Formato	Sacos de 25 kg ou big bags



Concentrado de proteína de soro 80 — WPC 80

Proteína (s/ matéria seca)	≥ 80 %
Matéria gorda	≤ 8,0 %
Lactose	≤ 8,0 %
Formato	Sacos de 20–25 kg



Isolado de proteína de soro — WPI 90

Proteína (s/ matéria seca)	≥ 90 %
Matéria gorda	≤ 1,0 %
Lactose	≤ 1,0 %
Formato	Sacos de 20 kg

Dados indicativos. Adaptamo-nos à ficha técnica do cliente.

Gorduras lácteas

Gorduras lácteas para panificação, pastelaria, chocolate e recombinação.



Manteiga

82 %

Matéria gorda	**≥ 82,0 %**
Humidade	**≤ 16,0 %**
Extrato seco isento de gordura	**≤ 2,0 %**
Formato	**Blocos de 25 kg em caixa**



Gordura láctea anidra

AMF

Matéria gorda	**≥ 99,8 %**
Humidade	**≤ 0,1 %**
Ácidos gordos livres	**≤ 0,3 % (ác. oleico)**
Formato	**Bidões de 200 kg ou embalagens de 25 kg**

Dados indicativos. Adaptamo-nos à ficha técnica do cliente.

Lácteos líquidos

Entregues a granel em cisterna isotérmica, refrigerados e de origem controlada.



Leite cru: de vaca, cabra, ovelha e búfala

Leite cru refrigerado de vaca, cabra, ovelha e búfala, proveniente de explorações de origem controlada e entregue em cisterna isotérmica às indústrias lácteas.

Leite desnatado pasteurizado

Leite desnatado pasteurizado para elaboração de iogurtes, queijos frescos, concentrados e secagem.

Nata líquida

Nata de leite de vaca, ovelha ou cabra para fabrico de manteiga, queijos, gelados, molhos e sobremesas.

Leite desnatado concentrado

Leite desnatado concentrado por osmose inversa ou evaporação, para queijaria, iogurtes e sobremesas.

Soro de leite líquido

Soro de queijaria, natural ou concentrado, para secagem, fabrico de requeijão ou alimentação animal.

Dados indicativos. Adaptamo-nos à ficha técnica do cliente.

Queijos

Queijos em bloco para indústria, fatiado, ralado e hotelaria.



Cagliata

15+ 40+ 45+ 48+

Gordura (s/ extrato seco)	**15+ / 40+ / 45+ / 48+ (conforme o tipo)**
Humidade	**≤ 52 %**
Formato	**Blocos de 18–20 kg**



Mozzarella

15+ 40+ 45+ 48+

Gordura (s/ extrato seco)	**15+ / 40+ / 45+ / 48+ (conforme o tipo)**
Humidade	**≤ 52 %**
Formato	**Blocos de 2,5 kg ou 10 kg; ralada em sacos**



Edam

30+ 40+

Gordura (s/ extrato seco)	**30+ / 40+ (conforme o tipo)**
Humidade	**≤ 46 %**
Formato	**Blocos de 2,5–15 kg**



Gouda

48+

Gordura (s/ extrato seco)	**≥ 48 %**
Humidade	**≤ 42 %**
Formato	**Blocos de 3–15 kg ou rodas**



Emmental

45+

Gordura (s/ extrato seco)	**≥ 45 %**
Humidade	**≤ 40 %**
Formato	**Blocos de 3–15 kg; ralado em sacos**



Cheddar

48+

Gordura (s/ extrato seco)	**≥ 48 %**
Humidade	**≤ 39 %**
Formato	**Blocos de 18–20 kg**

Dados indicativos. Adaptamo-nos à ficha técnica do cliente.