

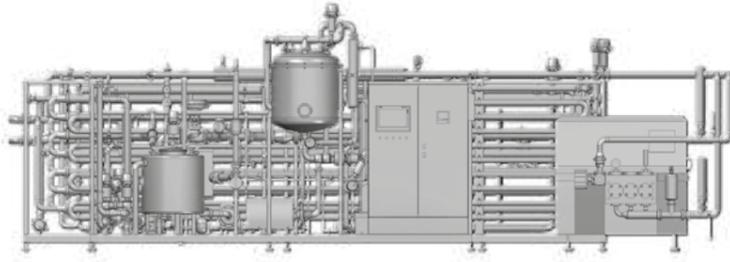
FB*PROPAK

food, beverage processing and packaging



Milk & Dairy

info@fbpropak.com | (03) 9487-1150



LE NOSTRE SOLUZIONI TECNOLOGICHE

- Impianti chiavi in mano
- Pastorizzatori HTST / ESL / UHT
- Serbatoi ultra clean e asettici
- Ricevimento latte
- Impianti yogurt e prodotti fermentati
- Mini latterie
- Impianti per il trattamento del siero
- Impianti CIP
- Automazione di processo

OUR TECHNOLOGICAL SOLUTIONS

- Turn-key dairy plants
- Pasteurizer HTST/ ESL/ UHT
- Ultra-Clean and Aseptic tanks
- Milk reception line
- Yogurt production systems and Fermented products
- Mini-dairy plants
- Whey processing plants
- CIP
- Process Automation



Trattamento del latte

Dalla ricezione della materia prima all'imballaggio finale. L'esperienza maturata nel corso degli anni ci permette di offrire impianti completi per il trattamento del latte e tutti i suoi derivati tra cui:



Latte fresco pastorizzato, ESL, UHT
Fresh pasteurised milk, ESL, UHT



Yogurt e prodotti fermentati
Yogurt and fermented products

Milk processing plant

From the reception of raw material to the final packaging. Thanks to our long experience we can propose complete milk processing plants as follows:



Panna, burro
Cream, butter



Formaggio, cream cheese, mascarpone, ricotta
Cheese, cream cheese, mascarpone and ricotta

Sulla base delle esigenze specifiche del cliente il nostro personale è in grado di studiare la soluzione più corretta e vantaggiosa al fine di **ottenere dei prodotti di alta qualità con il minor costo di investimento e la massima resa.**

Taking into consideration the specific needs of the customer, our staff is able to study the most correct and advantageous solution in order to **obtain high quality products with the lowest investment cost and maximum yield.**



Siero

Per lungo tempo, il siero di latte è stato considerato semplicemente un sottoprodotto dell'industria lattiero-casearia, un inquinante da smaltire con costi significativi associati.

Oggi, grazie all'innovazione tecnologica, il siero può essere trasformato da un rifiuto in una preziosa materia prima con un alto valore biologico e nutrizionale e può essere destinato alla produzione di semilavorati in svariati settori, tra cui **alimentare, cosmetico e nutraceutico.**

In quest'ottica, FrauGroup propone **impianti all'avanguardia per il trattamento/recupero del siero del latte nel rispetto della normativa internazionale**, oltre che impianti per la produzione di prodotti alimentari a base siero.

Considering this point of view, FrauGroup recommends **high-tech systems for the treatment and recovery of the whey, observing international regulations**, besides production plants for whey-base food products.

Whey

For a long time, whey was considered simply a by-product of the dairy industry, a waste to be eliminated with high costs associated.

Today, thanks to the technological innovation, whey can be transformed from waste into a precious raw material with a high biological and nutritional value and can be used for the production of semi-finished products in different sectors, like **food, beauty and functional food.**



Prodotti a base siero (formaggi, dessert, bevande fermentate)

Whey-base food products (cheese, dessert, fermented drinks)



WPC (applicazioni in campo nutrafarmaceutico, cosmetico e alimentazione animale)

WPC (functional food, cosmetic, pet food)



FB*PROPAK
food, beverage processing and packaging

info@fbpropak.com | (03) 9487-1150