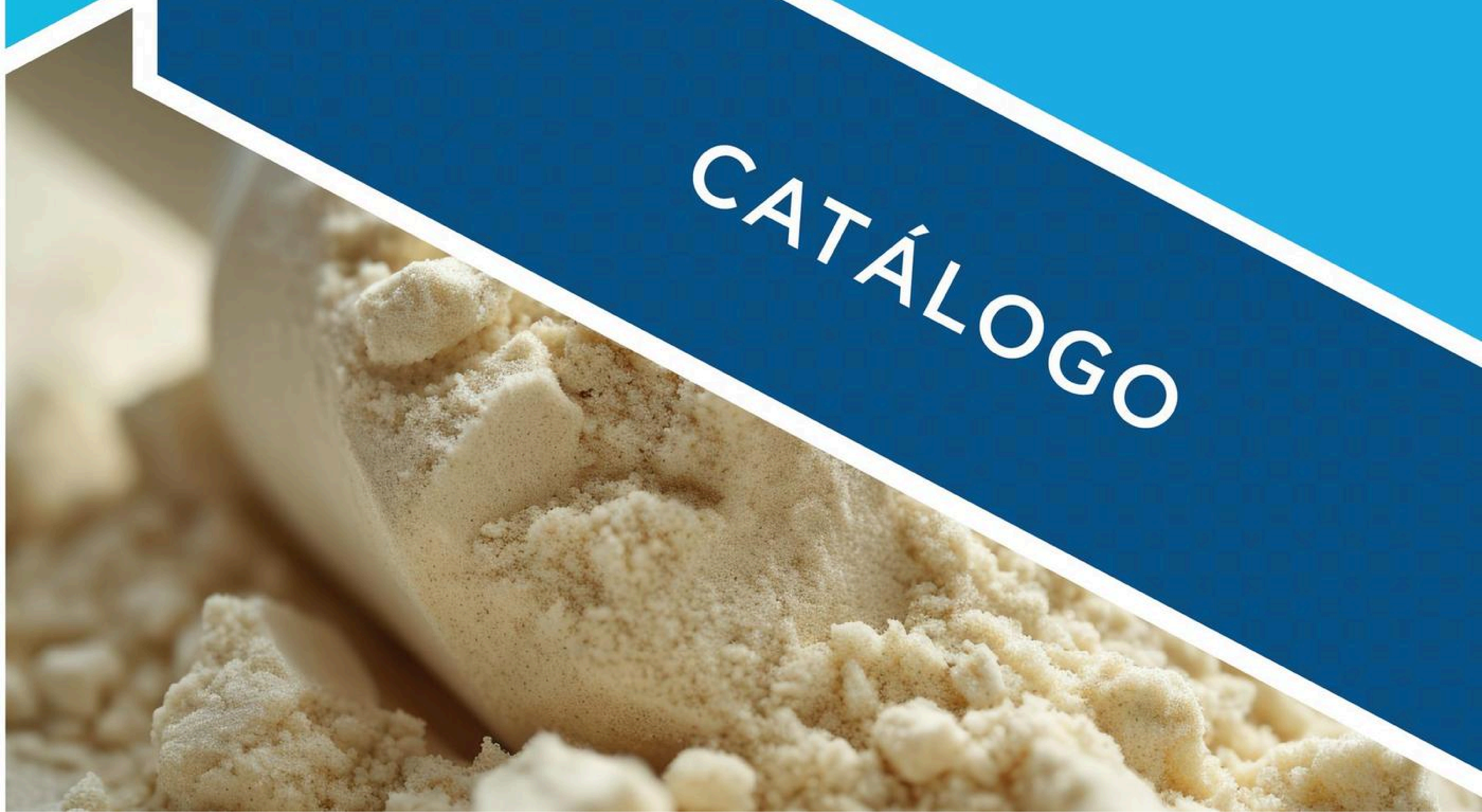




LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

CATÁLOGO





LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

PRODUCTOS LÁCTEOS Y MATERIAS PRIMAS

En Lacpro somos una empresa 100% mexicana especializada en la industria alimenticia, enfocada principalmente en la fabricación y comercialización, distribución de lácteos en polvo, y materias primas de alta calidad.

Trabajamos con procesos eficientes, precios competitivos y una sólida capacidad de entrega para atender las necesidades de nuestros clientes. Nuestra experiencia como fabricantes nos permite ofrecer soluciones confiables para empresas, distribuidores y negocios del sector alimenticio, garantizando calidad, servicio y abastecimiento oportuno a nivel nacional, con visión de expansión internacional.





LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

PRODUCTOS LÁCTEOS Y MATERIAS PRIMAS

Contamos con tecnología especializada de secado por aspersión (Spray Drying) para la fabricación de ingredientes y productos lácteos en polvo con los más altos estándares de calidad. Nuestro proceso permite transformar productos líquidos en polvos de excelente solubilidad, estabilidad y conservación de sus propiedades nutricionales.

Trabajamos con formulaciones personalizadas para atender las necesidades de la industria alimentaria, desarrollando productos con características específicas de humedad, granulometría, fluidez y composición nutricional..



LacPro Whey

SUERO DE LECHE EN POLVO





LECHE ENTERA EN POLVO



LECHE ENTERA EN POLVO

PRESENTACIONES	120g
	240 g
	500 g
	1 Kg
	20 Kg
	25 Kg

La leche entera en polvo es un producto lácteo de alta calidad obtenido mediante la deshidratación de leche fresca, conservando su contenido natural de grasa, proteínas, vitaminas y minerales. Gracias a este proceso, mantiene el sabor, aroma y valor nutricional característicos de la leche, al tiempo que ofrece una mayor vida útil y facilidad de almacenamiento.

APLICACIONES

- Consumo directo mediante reconstitución con agua.
- Panadería y repostería.
- Chocolatería y confitería.
- Helados y postres.
- Bebidas lácteas.
- Industria alimentaria.
- Elaboración de salsas, cremas y productos preparados.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 3.30 %
Proteína	26 %
Lactosa	36-38%
Grasa	Min. 26 %
Cenizas	5.0 – 6.0 %
Acidez (ácido láctico)	0.10 – 0.11



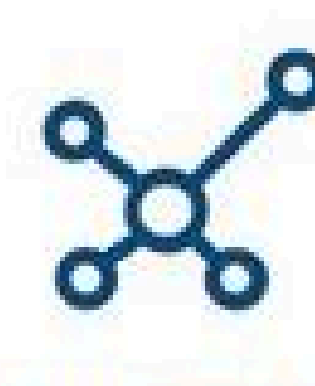
CALIDAD



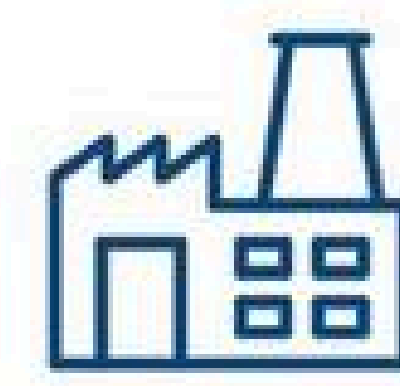
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



- Leche entera en polvo
- Leche descremada en polvo
- Leche semidescremada en polvo
- Suero de leche dulce en polvo
- Suero de leche desmineralizado en polvo
- Solidos de mantequilla en polvo
- Crema en polvo al 70% instantanea
- Formulas lacteas en polvo personalizadas



CALIDAD



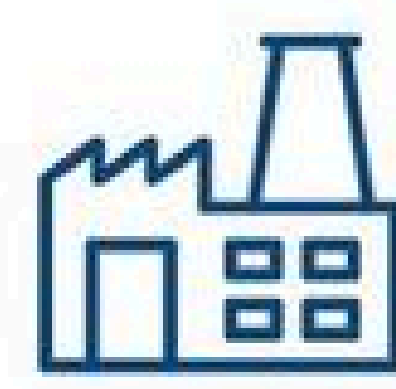
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

LÁCTEOS EN POLVO



LECHE DESCREMADA EN POLVO

PRESENTACIONES	120g
	240 g
	500 g
	1 Kg
	20 Kg
	25 Kg

La leche descremada en polvo es un producto lácteo de alta calidad elaborado a partir de leche fresca a la que se le ha retirado casi por completo la grasa antes de su proceso de deshidratación. Este proceso permite conservar sus principales nutrientes, como proteínas de alto valor biológico, calcio, vitaminas y minerales, ofreciendo una alternativa saludable y funcional para diversas aplicaciones.

APLICACIONES

- Elaboración de bebidas lácteas.
- Panadería y repostería.
- Yogures y productos fermentados.
- Helados y postres.
- Chocolatería y confitería.
- Industria alimentaria y formulaciones nutricionales.
- Preparaciones culinarias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 3.4 %
Proteína	32-34 %
Lactosa	50-52%
Grasa	Máx. 1.5 %
Cenizas	7.0 – 9.0 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 6.8



CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

LECHE DESCREMADA EN POLVO

LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO



LECHE SEMIDESCREMADA EN POLVO

PRESENTACIONES	120g
	240 g
	500 g
	1 Kg
	20 Kg
	25 Kg

La leche semidescremada en polvo es un producto lácteo de alta calidad obtenido mediante la deshidratación de leche fresca parcialmente descremada. Conserva un excelente aporte de proteínas, calcio, vitaminas y minerales, mientras presenta un menor contenido de grasa que la leche entera, convirtiéndose en una opción equilibrada para una alimentación saludable.

APLICACIONES

- Bebidas lácteas.
- Panadería y repostería.
- Chocolatería y confitería.
- Helados y postres.
- Industria alimentaria.
- Preparaciones culinarias.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 5.0 %
Proteína	14.0-18 %
Lactosa	70-75 %
Grasa	Min. 26 %
Cenizas	7.0 – 9.0 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 6.8



CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



SUERO DULCE EN POLVO

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

El suero de leche dulce en polvo es un ingrediente lácteo de alta calidad obtenido mediante la deshidratación del suero fresco generado durante la elaboración de quesos por coagulación enzimática. Rico en lactosa, proteínas, minerales y otros nutrientes esenciales, es ampliamente utilizado por la industria alimentaria gracias a su excelente funcionalidad, valor nutricional y rentabilidad.

APLICACIONES

- Panadería y repostería.
- Galletería y confitería.
- Chocolates y rellenos.
- Helados y postres.
- Bebidas lácteas.
- Yogures y productos fermentados.
- Embutidos y productos cárnicos.
- Alimentos procesados.
- Mezclas en polvo y suplementos nutricionales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 5.0%
Proteína	11-14.5 %
Lactosa	70-75%
Grasa	Máx. 1.5 %
Cenizas	7.0 – 9.0 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 6.8



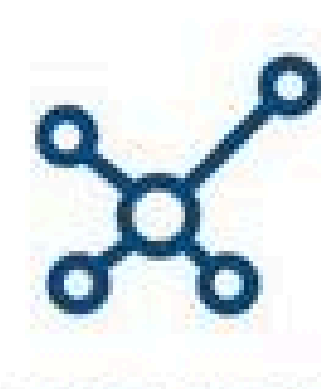
CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

SUERO DULCE EN POLVO



LacPro
— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

SUERO DE LECHE DESMINERALIZADO EN POLVO

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

El suero de leche desmineralizado en polvo es un ingrediente lácteo obtenido a partir del suero dulce mediante procesos de desmineralización (intercambio iónico, nanofiltración o electrodiálisis) y posterior secado por aspersión (spray drying). La reducción de minerales mejora su sabor, solubilidad y funcionalidad, siendo ampliamente utilizado en la industria alimentaria, especialmente en fórmulas infantiles, productos lácteos, panificación y confitería.

APLICACIONES

- Fórmulas infantiles y productos de nutrición especializada.
- Leches en polvo y productos lácteos.
- Yogures y bebidas lácteas.
- Helados y postres.
- Chocolatería y confitería.
- Panadería y repostería.
- Mezclas alimenticias.
- Suplementos nutricionales.
- Industria alimentaria en general.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 5.0 %
Proteína	11-14 %
Lactosa	78-83 %
Grasa	Min. 1.5 %
Cenizas	Según grado de desmineralización
pH (solución al 10%)	6.0 – 6.8



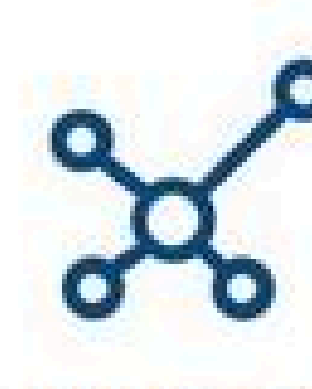
CALIDAD



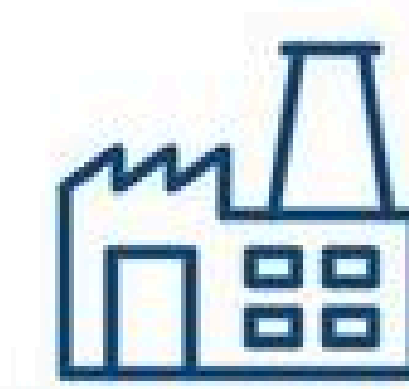
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



SÓLIDOS DE MANTEQUILLA EN POLVO

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

Los sólidos de mantequilla en polvo son un ingrediente lácteo premium obtenido mediante la deshidratación de mantequilla o crema de leche de alta calidad, conservando su característico sabor, aroma y propiedades funcionales. Su presentación en polvo ofrece una alternativa práctica y versátil a la mantequilla tradicional, facilitando su almacenamiento, dosificación y uso en procesos industriales.

APLICACIONES

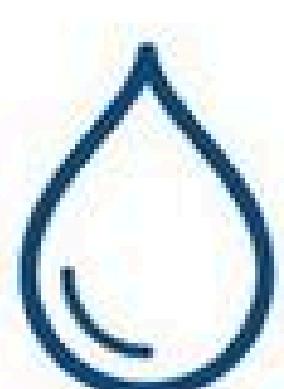
- Panadería y repostería.
- Galletas y productos horneados.
- Mezclas para pasteles, muffins y pancakes.
- Chocolatería y confitería.
- Snacks y productos extruidos.
- Salsas, sopas y mezclas deshidratadas.
- Condimentos y sazónadores.
- Palomitas de maíz saborizadas.
- Productos listos para preparar.
- Industria alimentaria en general.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 5.0%
Proteína	11-14.5 %
Lactosa	70-75%
Grasa	Máx. 1.5 %
Cenizas	7.0 – 9.0 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 6.8



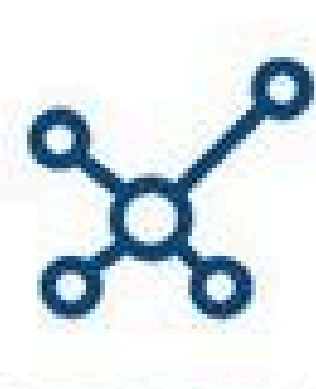
CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

SÓLIDOS DE MANTEQUILLA EN POLVO



LacPro
— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

CREMA EN POLVO AL 70% INSTANTÁNEA

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La crema en polvo al 70% instantánea es un ingrediente lácteo obtenido mediante el secado por aspersión de crema fresca pasteurizada, con un contenido aproximado de 70% de grasa láctea. Gracias a su proceso de instantaneización, presenta una excelente dispersabilidad y rápida reconstitución, ofreciendo un sabor lácteo auténtico, textura cremosa y un alto rendimiento en aplicaciones alimentarias e industriales.

APLICACIONES

- Café instantáneo y bebidas calientes.
- Capuchinos y mezclas para café.
- Bebidas instantáneas.
- Helados.
- Postres.
- Panadería y repostería.
- Chocolatería.
- Confitería.
- Sopas y salsas.
- Mezclas alimenticias.
- Industria de alimentos y bebidas.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 4.0 %
Proteína	8-12 %
Grasa láctea	68-72 %
Cenizas	1.5 – 3.0 %
pH (solución al 10%)	6.5 – 6.8



CALIDAD



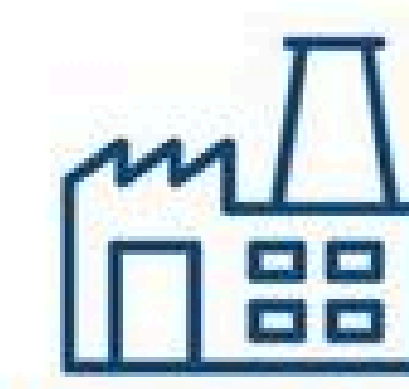
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



LacPro
— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

FORMULAS LÁCTEAS EN POLVO PERSONALIZADAS

PRESENTACIONES	120g
	240 g
	500 g
	1 Kg

Las fórmulas lácteas en polvo personalizadas son mezclas desarrolladas de acuerdo con los requerimientos específicos de cada cliente, combinando ingredientes lácteos de alta calidad con otros componentes funcionales para obtener un producto con características nutricionales, fisicoquímicas y tecnológicas adaptadas a cada aplicación.

MERCADO

- Abarrotes
- Suplementos nutricionales.
- Despensas
- Programas sociales

MAQUILAMOS TU MARCA



CALIDAD



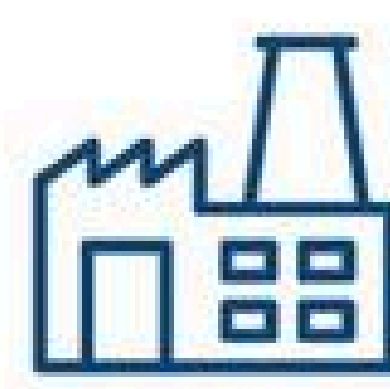
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

FORMULAS LÁCTEAS
EN POLVO PERSONALIZADAS



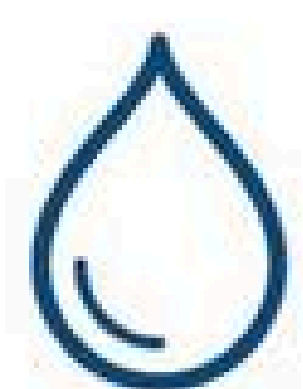
- Grasa vegetal en polvo al 45%
- Grasa vegetal en polvo al 70% instantanea
- Crema en polvo al 70% instantanea



GRASAS EN POLVO



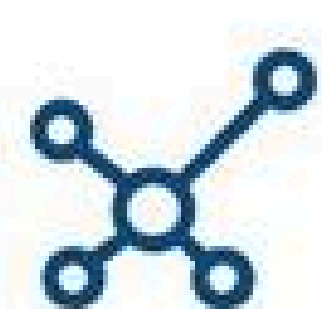
CALIDAD



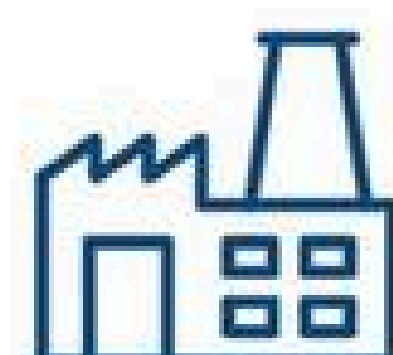
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



GRASA VEGETAL EN POLVO AL 45%

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La grasa vegetal en polvo al 45% es un ingrediente alimenticio obtenido mediante la microencapsulación y secado por aspersión (spray drying) de aceites vegetales refinados con agentes encapsulantes de origen alimentario. Su presentación en polvo facilita el manejo, almacenamiento y dosificación, proporcionando una excelente dispersabilidad y estabilidad en una amplia variedad de aplicaciones alimentarias.

APLICACIONES

- Cremas para café.
- Bebidas instantáneas.
- Chocolates y bebidas de cacao.
- Mezclas para capuchino.
- Sopas y salsas deshidratadas.
- Panadería y repostería.
- Confitería.
- Helados.
- Mezclas nutricionales.
- Productos alimenticios instantáneos.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 4.0 %
Proteína	Máx. 2.0 %
Carbohidratos	45 – 50 %
Grasa vegetal	45.0 ± 2.0 %
Cenizas	Máx. 3.5 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 7.0



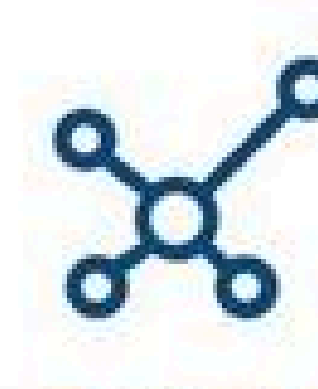
CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

GRASA VEGETAL EN POLVO AL 70% INSTANTÁNEA

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La grasa vegetal en polvo al 70% instantánea es un ingrediente alimenticio de alto contenido graso, obtenido mediante la microencapsulación de aceites vegetales refinados y su posterior secado por aspersión (spray drying). Su tecnología de instantaneización permite una rápida dispersión y excelente solubilidad, facilitando su incorporación en formulaciones alimentarias.

APLICACIONES

- Cremas para café.
- Capuchinos y bebidas instantáneas.
- Mezclas para chocolate.
- Sopas y salsas deshidratadas.
- Panadería y repostería.
- Confitería.
- Helados.
- Sustitutos lácteos.
- Mezclas nutricionales.
- Industria alimentaria en general

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 3.5 %
Proteína	Máx. 2.0 %
Carbohidratos	20-25 %
Grasa vegetal	70.0 ± 2.0 %
Cenizas	Máx. 2.5 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 7.0



CALIDAD



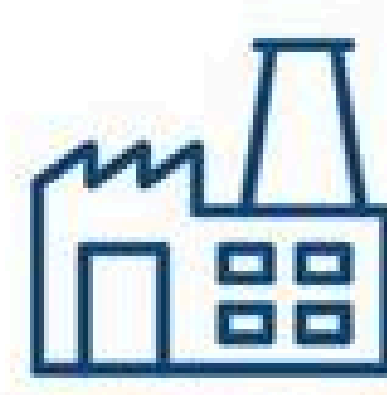
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

GRASA VEGETAL EN POLVO
AL 70% INSTANTÁNEA



- Proteína concentrada de suero de leche WPC 34
- Proteína concentrada de suero de leche WPC 80
- Proteína aislada de suero de leche WPI 90
- Proteína concentrada de leche MPC 70
- Proteína aislada de leche MPI 85
- Proteína concentrada de soya en polvo al 70%
- Proteína aislada de soya en polvo al 90%
- Proteína aislada de chicharo polvo al 80%
- Proteína aislada de arroz en polvo al 90%
- Proteína de amaranto en polvo al 40%



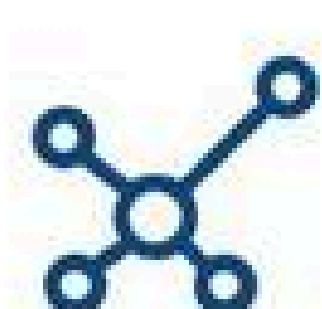
CALIDAD



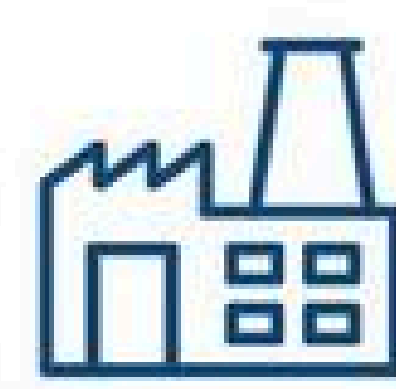
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

PROTEÍNAS LÁCTEAS
& VEGETALES



PROTEÍNA CONCENTRADA DE
SUERO DE LECHE WPC 34



LacPro
- LÁCTEOS Y PROTEÍNAS -

PROTEÍNA CONCENTRADA DE SUERO DE LECHE WPC 34

PRESENTACIONES	20 Kg
	25 Kg

La Proteína Concentrada de Suero de Leche WPC 34 es un ingrediente lácteo obtenido mediante procesos de ultrafiltración del suero dulce de leche y posterior secado por aspersión (spray drying). Contiene un mínimo de 34% de proteína de suero, conservando además lactosa, minerales y otros componentes naturales de la leche.

APLICACIONES

- Bebidas proteicas.
- Productos lácteos.
- Yogures.
- Helados.
- Panadería y repostería.
- Galletería.
- Chocolatería.
- Confitería.
- Barras nutricionales.
- Suplementos deportivos.
- Fórmulas nutricionales.
- Productos cárnicos.
- Industria alimentaria en general.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 6.0 %
Proteína	34.0 – 36.0 %
Lactosa	48.0 – 55.0 %
Grasa	Máx. 5.0 %
Cenizas	6.5 – 8.0 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 6.7



CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

PROTEÍNA CONCENTRADA DE SUERO DE LECHE WPC 80

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La Proteína Concentrada de Suero de Leche WPC 80 es un ingrediente lácteo de alta calidad obtenido mediante procesos de ultrafiltración del suero dulce de leche y posterior secado por aspersión (spray drying). Contiene un mínimo de 80% de proteína, conservando las propiedades funcionales y nutricionales de las proteínas del suero.

APLICACIONES

- Suplementos deportivos.
- Proteínas en polvo.
- Bebidas proteicas.
- Barras nutricionales.
- Fórmulas nutricionales.
- Productos lácteos.
- Yogures.
- Helados.
- Panadería y repostería.
- Chocolatería.
- Confitería.
- Productos cárnicos.
- Alimentos funcionales.
- Industria alimentaria en general.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 6.0 %
Proteína	80-42 %
Lactosa	4-10 %
Grasa	Máx. 10 %
Cenizas	3-5 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 6.7



CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

PROTEÍNA CONCENTRADA DE
SUERO DE LECHE WPC 80

PROTEÍNA AISLADA DE SUERO DE LECHE WPI 90



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

PROTEÍNA AISLADA DE SUERO DE LECHE WPI 90

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La Proteína Aislada de Suero de Leche WPI 90 es un ingrediente lácteo de alta pureza obtenido mediante procesos avanzados de filtración por membranas (ultrafiltración y/o microfiltración) o intercambio iónico, seguido de secado por aspersión (spray drying).

APLICACIONES

- Nutrición deportiva.
- Proteínas en polvo.
- Bebidas proteicas listas para consumir.
- Barras nutricionales.
- Alimentos funcionales.
- Suplementos alimenticios.
- Fórmulas médicas y nutrición clínica.
- Productos lácteos.
- Yogures.
- Helados.
- Panadería y repostería.
- Industria alimentaria.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 6.0 %
Proteína	90.0 – 92.0 %
Lactosa	0.5 – 1.5 %
Grasa	Máx. 1.5 %
Cenizas	2.0 – 3.5 %
pH (solución al 10%)	5.8 – 6.7



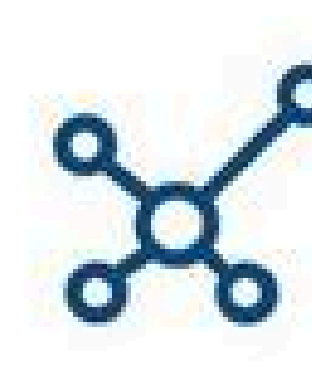
CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



PROTEÍNA CONCENTRADA DE LECHE MPC 70

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La Proteína Concentrada de Leche MPC 70 es un ingrediente lácteo obtenido mediante procesos de ultrafiltración de leche descremada fresca y posterior secado por aspersión (spray drying).

APLICACIONES

- Bebidas de alto contenido proteico.
- Yogures.
- Quesos procesados.
- Helados.
- Postres lácteos.
- Panadería y repostería.
- Barras nutricionales.
- Bebidas nutricionales.
- Fórmulas para reemplazo de comidas.
- Productos cárnicos.
- Alimentos funcionales.
- Nutrición deportiva.
- Industria alimentaria en general

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 6.0 %
Proteína	70.0 ± 2.0 %
Lactosa	15.0 – 20.0 %
Grasa	Máx. 2.5 %
Cenizas	7.0 – 10.0 %
pH (solución al 10%)	6.5 – 6.8



CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

PROTEÍNA CONCENTRADA DE LECHE MPC 70

PROTEÍNA AISLADA DE LECHE MPI 85



PROTEÍNA AISLADA DE LECHE MPI 85

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La Proteína Aislada de Leche MPI 85 es un ingrediente lácteo de alta calidad obtenido mediante procesos de ultrafiltración y diafiltración de leche descremada fresca, seguido de secado por aspersión (spray drying).

APLICACIONES

- Nutrición deportiva.
- Suplementos proteicos
- Bebidas de alto contenido proteico.
- Barras nutricionales.
- Yogures.
- Quesos procesados.
- Helados.
- Postres lácteos.
- Panadería y repostería.
- Fórmulas nutricionales.
- Alimentos funcionales.
- Nutrición clínica.
- Industria alimentaria en general.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 6.0 %
Proteína	85.0 ± 2.0 %
Lactosa	Máx. 8.0 %
Grasa	Máx. 2.5 %
Cenizas	Máx. 6.0 %
pH (solución al 10%)	6.6 – 7.2



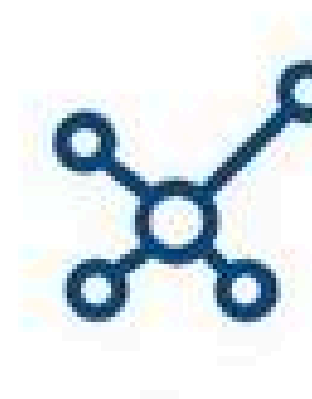
CALIDAD



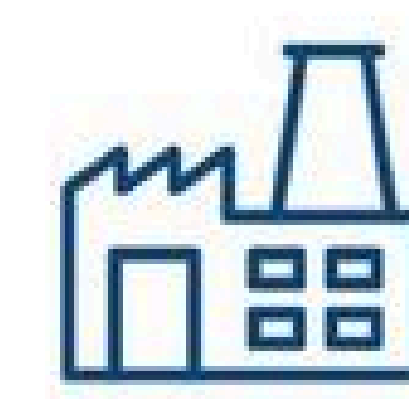
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOYA EN POLVO AL 70%

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La Proteína Concentrada de Soya en Polvo 70% es un ingrediente de origen vegetal obtenido a partir de harina de soya desgrasada, mediante un proceso que elimina gran parte de los carbohidratos solubles, concentrando el contenido de proteína.

APLICACIONES

- Productos cárnicos y embutidos.
- Hamburguesas vegetales.
- Sustitutos de carne.
- Panadería y repostería.
- Bebidas vegetales.
- Barras nutricionales.
- Cereales.
- Snacks.
- Sopas y salsas.
- Alimentos funcionales.
- Suplementos nutricionales.
- Industria alimentaria en general.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 8.0 %
Proteína	70.0 ± 2.0 %
Fibra Cruda	Máx. 5.0 %
Grasa	Máx. 1.5 %
Cenizas	Máx. 6.5 %
pH (solución al 10%)	6.5 – 7.5
Carbohidratos	15 – 20 %

PROTEÍNA CONCENTRADA DE SOYA EN POLVO AL 70%



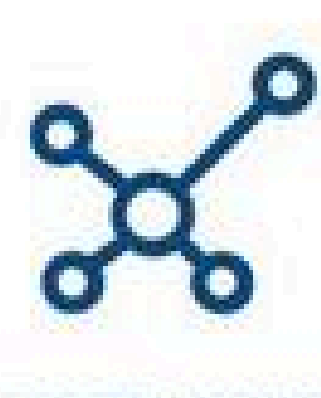
CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

PROTEÍNA AISLADA DE CHÍCHARO EN POLVO AL 80%



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

PROTEÍNA AISLADA DE CHÍCHARO EN POLVO AL 80%

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La Proteína Aislada de Chícharo en Polvo 80% es un ingrediente de origen vegetal obtenido a partir del chícharo amarillo mediante procesos de molienda, separación, extracción y purificación, seguido de secado por aspersión.

APLICACIONES

- Bebidas proteicas.
- Suplementos deportivos
- Batidos nutricionales.
- Barras de proteína.
- Sustitutos de carne.
- Hamburguesas vegetales.
- Embutidos vegetales.
- Alimentos veganos.
- Panadería y repostería.
- Snacks proteicos.
- Productos extruidos.
- Alimentos funcionales.
- Industria alimentaria en general.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 8.0 %
Proteína	80.0 ± 2.0 %
Fibra Dietética	Máx. 5.0 %
Grasa	Máx. 8.0 %
Cenizas	Máx. 5.0 %
pH (solución al 10%)	6.5 – 8.0
Carbohidratos	4 – 8 %



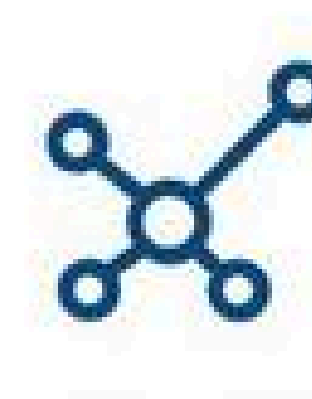
CALIDAD



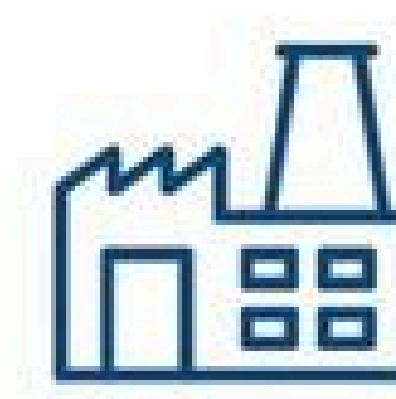
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



PROTEÍNA AISLADA DE ARROZ EN POLVO AL 90%

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

La Proteína Aislada de Arroz en Polvo 90% es un ingrediente de origen vegetal obtenido a partir del arroz mediante procesos de extracción, concentración y purificación, seguido de secado por aspersión (spray drying).

APLICACIONES

- Bebidas proteicas.
- Nutrición deportiva.
- Batidos nutricionales.
- Barras de proteína.
- Alimentos funcionales.
- Productos veganos.
- Sustitutos lácteos.
- Panadería y repostería.
- Snacks saludables.
- Mezclas alimenticias.
- Productos plant-based.
- Industria alimentaria en general.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 8.0 %
Proteína	90.0 ± 2.0 %
Fibra Dietética	Máx. 2.0 %
Grasa	Máx. 3.0 %
Cenizas	Máx. 5.0 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 8.0
Carbohidratos	2 – 5 %



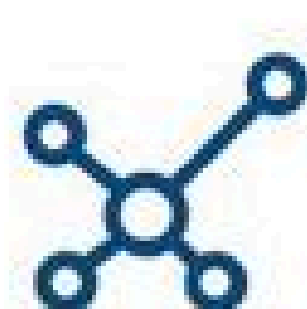
CALIDAD



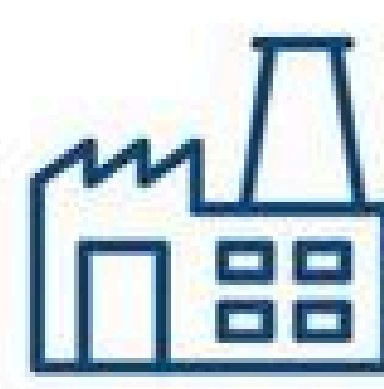
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

PROTEÍNA AISLADA DE ARROZ EN POLVO AL 90%

PROTEÍNA DE AMARANTO EN POLVO AL 40%



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

PROTEÍNA DE AMARANTO EN POLVO AL 40%

PRESENTACIONES

20 Kg
25 Kg

Contiene aproximadamente 40% de proteína, además de fibra dietética, minerales y compuestos bioactivos propios del amaranto.

APLICACIONES

- 40% de proteína vegetal de origen natural.
- Excelente complemento para formulaciones proteicas.
- Rica en lisina y minerales esenciales.
- Aporta fibra dietética.
- Libre de colesterol.
- Ideal para productos vegetarianos y veganos.
- Excelente opción para alimentos funcionales.

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Parámetro	Especificación
Humedad	Máx. 8.0 %
Proteína	40.0 ± 2.0 %
Fibra Dietética	6.0 – 10.0 %
Grasa	6.0 – 10.0 %
Cenizas	Máx. 4.0 %
pH (solución al 10%)	6.0 – 7.5
Carbohidratos	35 – 40 %



CALIDAD



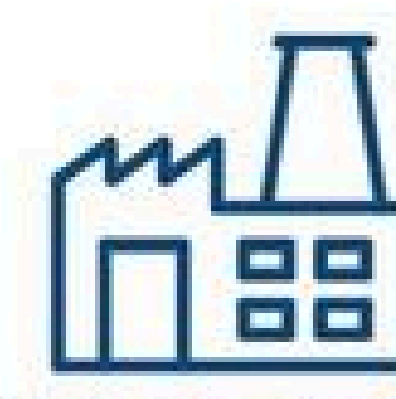
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



- Leches importadas
- Sueros de leche importados
- Proteínas de suero en polvo
- Proteínas de leche en polvo
- Proteínas vegetales en polvo
- Glucosa en polvo
- Maltodextrina
- Dextrosa monohidratada



CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

COMMODITIES



Gracias a nuestra red global de proveedores, ponemos a disposición de nuestros clientes productos con trazabilidad, calidad certificada y disponibilidad continua para los diferentes sectores de la industria.

Contamos con una amplia variedad de leches en polvo para diferentes aplicaciones industriales.



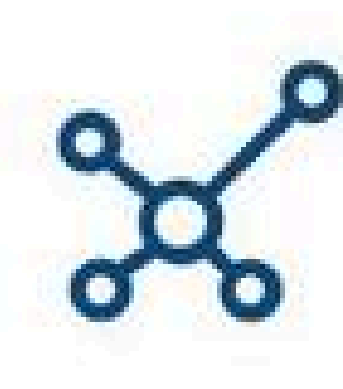
CALIDAD



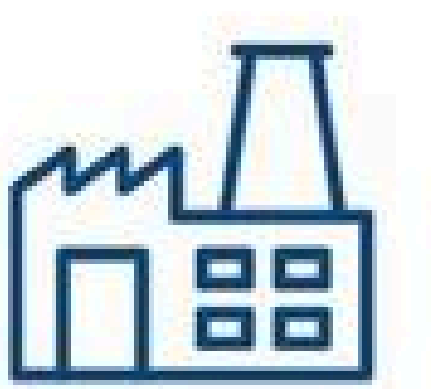
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



- Leches en polvo
- Atun en agua / aceite
- Sardina
- Amaranto reventado
- Mix de cacahuete con frutos deshidratados
- Fruta deshidratada
- Cárnicos
- Guisados
- Verduras en salmuera

ABARROTES



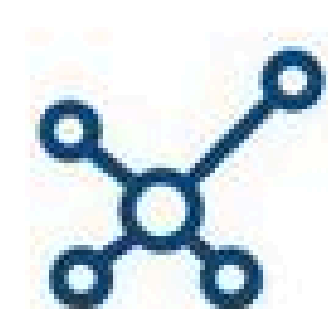
CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



LacPro
— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

En nuestra División Abarrotes ofrecemos una amplia variedad de productos alimenticios de alta calidad para atender las necesidades de distribuidores, mayoristas, fabricantes, cadenas comerciales, hoteles, restaurantes y la industria alimentaria.



TUNA FISH



**NATURE'S
SNACK**

FRUTA DESHIDRATADA



CampoMex
SABOR QUE NACE DEL CAMPO



GUISADORA
— TRADICIÓN LISTA PARA SERVIR —



SARDINA FISH



CALIDAD



PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



Nuestra División de Maquilas y Productos Terminados ofrece soluciones integrales para empresas que buscan desarrollar, producir y comercializar alimentos bajo su propia marca. Acompañamos a nuestros clientes durante todo el proceso, desde la selección de ingredientes y el diseño de la formulación hasta el envasado, etiquetado y entrega del producto final.

- Servicio de envasado de polvos
- Formulas lacteas en polvo personalizadas
- Suplementos alimenticios niños
- Suplementos alimenticio adulto mayor
- Suplementos alimenticio para mujeres embarazadas



CALIDAD



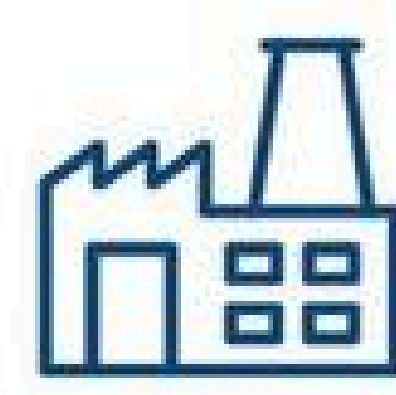
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

MAQUILAS & PRODUCTO TERMINADO

SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PARA NIÑOS



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

SUPLEMENTOS ALIMENTICIOS PARA NIÑOS

PRESENTACIONES

120 g
240 g
500 g
1 kg

Desarrollamos y comercializamos suplementos alimenticios para niños formulados para contribuir a una alimentación equilibrada durante las diferentes etapas de crecimiento y desarrollo. Nuestras soluciones combinan ingredientes de alta calidad con formulaciones diseñadas para ofrecer un excelente sabor, fácil preparación y un perfil nutricional adaptado a las necesidades del mercado



LacPro
— SUPLEMENTO ALIMENTICIO
PARA NIÑOS —



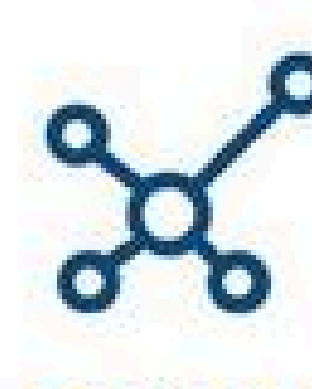
CALIDAD



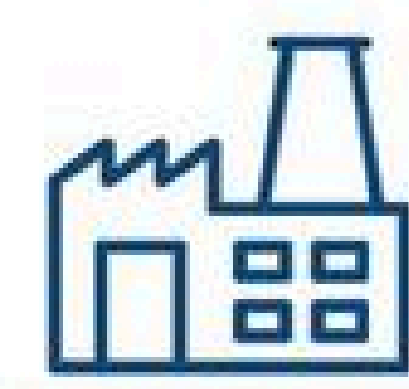
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA ADULTOS MAYORES



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA ADULTOS MAYORES

PRESENTACIONES

120 g
240 g
500 g
1 kg

Nuestros suplementos alimenticios para adulto mayor han sido desarrollados para ofrecer una opción nutricional práctica y de alta calidad, pensada para cubrir las necesidades de una población que busca mantener una alimentación equilibrada como parte de un estilo de vida saludable.



LacPro

— SUPLEMENTO ALIMENTICIO
PARA ADULTOS MAYORES —



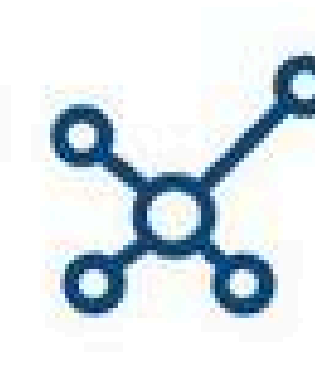
CALIDAD



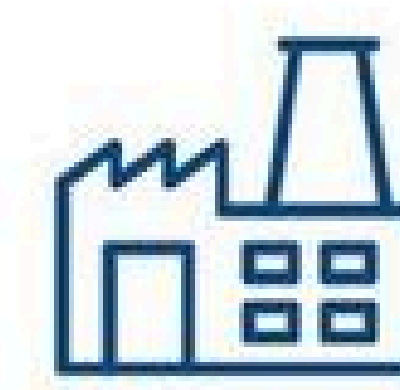
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA

www.lacpro.mx

SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJERES EMBARAZADAS



LacPro
- LÁCTEOS Y PROTEÍNAS -

SUPLEMENTO ALIMENTICIO PARA MUJERES EMBARAZADAS

PRESENTACIONES	120 g
	240 g
	500 g
	1 kg

Nuestros suplementos alimenticios para mujeres embarazadas están desarrollados para ofrecer soluciones nutricionales de alta calidad, formuladas de acuerdo con las necesidades de cada proyecto y orientadas al mercado materno. Elaboramos productos con ingredientes cuidadosamente seleccionados que ofrecen excelente sabor, fácil preparación y un perfil nutricional adaptado a las especificaciones de nuestros clientes.



LacPro
- SUPLEMENTO ALIMENTICIO
PARA MUJERES EMBARAZADAS -



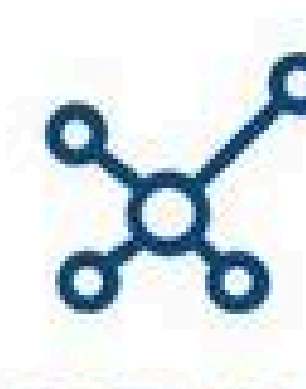
CALIDAD



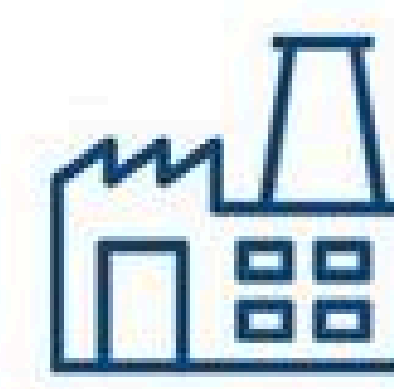
PUREZA



CONFIANZA



CIENCIA



INDUSTRIA



LacPro

— LÁCTEOS Y PROTEÍNAS —

CATÁLOGO

