

更全面的功能! 更高性价比!

以更低的成本, 获得客户喜爱的
融化性、拉丝性和质构



PerfectaMYL[®] 系列马铃薯特殊变性淀粉, 助您打造最佳奶酪体验, 同时降低成本和能耗。口感干净, 可灵活实现各种所需质构, 并且改善整体乳化性。这一切均源自 Avebe 专业的技术支持。



全球再制
奶酪市场容量达

13.021
千吨

年复合
增长率
+3.9%

为什么选择 PerfectaMYL[®]?

卓越品质

- 节约成本
- 增强功能性, 例如:
 - 融化性、拉丝性、切片性、刨丝性
 - 强大且稳定的乳化体系
 - 凝固成形快
 - 质构可调整
- 口感干净
- 完美的工艺灵活性
- 无需过敏原标示

全面支持

- 经验证的性能
- 定制化的技术支持
- 可靠的全球供应



实现您对 再制奶酪 的质构期待



PerfectaGEL[®] MPT
适用于需限制融化的
奶酪



PerfectaMYL[®] GEL ACT
适用于各类奶酪, 如硬
质奶酪或切片奶酪



PerfectaMYL[®] GEL EMP
适用于高融化奶酪, 如披
萨用奶酪

PerfectaMYL[®] GEL MB
适用于低替代率、轻微
融化的产品

PerfectaMYL[®] GEL
适用于低替代率、带有一
定融化性的产品



我们随时为 您提供帮助

我们融合传统、专业技术、先进的试生产能力和个性化服务, 为您提供最佳的奶酪解决方案。



联系方式 Edith Jiang | 中国区食品销售经理 | +86 13564293981
edith.jiang@avebe.com | www.avebe.com

Innovation by nature
since 1919