

Colmena

Ihr Spezialist für Bio-Milchrohstoffe in Europa

Seit über 30 Jahren ist Colmena ein europäischer Experte für biologische Milchprodukte – mit Sitz im Herzen Europas: Belgien. Unser engagiertes Team ist in ganz Europa aktiv, insbesondere in Deutschland, Österreich, der Schweiz, Frankreich, Italien, den Niederlanden, Italien, etc.

Bei Colmena dreht sich alles um Milchprodukte – und das mit echter Leidenschaft. Als führender Anbieter im Bio-Milchsektor beliefern wir ausgewählte Partner mit hochwertigen Rohstoffen wie Milch, Sahne und Molke, aus denen erstklassige Produkte entstehen für den B2B Handel. Durch unsere Zusammenarbeit mit einem nahegelegenen professionellen Lager, können wir ein breites Sortiment an Milchprodukten – darunter Butter (82%), Butterkonzentrat (99%), Magermilch- und Vollmilchpulver, Molkenpulver, WPC80 und vieles mehr ab Lager anbieten.

So können wir flexibel und gezielt auf die individuellen Anforderungen unserer industriellen Kunden reagieren – und garantieren dabei Kontinuität, Zuverlässigkeit und exzellenten Service, Tag für Tag.

Seit vielen Jahren sind wir BIO-, BIO NOP und IFS-zertifiziert:



Seit Kurzem sind wir auch Bioland und Naturland Partner!



Wir sind Partner

Fragen Sie uns gerne, welche Bioland oder Naturland Ware wir Ihnen anbieten können.

Interesse an einer Zusammenarbeit?

Kontaktieren Sie uns und entdecken Sie, was Colmena für Sie tun kann.
Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere Dienstleistungen anzubieten!



COLMENA BV

sales-germany@colmena.be - +32 496 57 12 18 - [LinkedIN](#)

BIOLOGISCHE SAHNE

Sahne in Grossmengen

- Tankwagen: 7.500 T bis 25.000 T
- für: Backwaren, Schokolade, Süßigkeiten, Kekse, Gebäck, Milchprodukte, Eiscreme, Saucen, Suppen

UHT-Sahne – Fettgehalt zwischen 15 und 40 %.

UHT-Sahne ist durch den Sterilisationsprozess lange haltbar.

- Tankwagen: 5.000 t bis 25.000 t
- Container: 500 l bis 1.000 l
- Bag-in-Boxen: 5 l bis 10 l
- Für: Backwaren, Schokolade, Süßwaren, Gebäck, Milchprodukte, Eiscreme, Saucen, Suppen

Pasteurisierte Sahne – Fettgehalt zwischen 15 und 40 %.

Durch die Pasteurisierung wird die Anzahl der Mikroorganismen auf ein sehr niedriges Niveau reduziert.

- Tankwagen: 5.000 l bis 25.000 l
- Container: 500 l bis 1.000 l
- Bag-in-Boxen: 5 l bis 10 l
- Für: Backwaren, Schokolade, Süßwaren, Gebäck, Milchprodukte, Eiscreme, Saucen, Suppen

Saure Sahne mit einem Fettgehalt von 10-20 %

Sauerrahm wird durch Zugabe von Milchsäurebakterien hergestellt, die den Rahm dickflüssiger machen und ihm einen säuerlichen Geschmack verleihen.

- Eimer: 10 l
- Für: warme und kalte Speisen



BIO-FLÜSSIGROHSTOFFE IN GROSSMENGEN

Milchpermeat

Milchpermeat ist ein Restprodukt der Ultrafiltration, das bei der Herstellung von konzentrierten Milchprodukten wie Quark anfällt. Es besteht aus in Wasser gelöstem Laktose, Eiweißresten, Vitaminen und Mineralien.

- Tankwagen: 10.000 T bis 25.000 T
- für: Limonaden, Erfrischungsgetränke, Süßwaren, Backwaren, Eiscreme, Kosmetika

Molke

Molke (Whey), auch bekannt als Lactoserum, ist der flüssige Rückstand aus der Milchgerinnung und besteht zu etwa 94 % aus Wasser, Zucker (Laktose), Eiweiß und sehr wenig Fett.

- Tankwagen: 10.000 T bis 25.000 T
- Für: Babynahrung, Kekse und Schokolade, Käse, Fertiggerichte, Suppen, Tierfutter



COLMENA BV

sales-germany@colmena.be - +32 496 57 12 18 - [LinkedIN](#)

BIO BUTTER

BIO-BUTTER – 82 %

Laminierte Butter (speziell für Blätterteig)

Laminierte Butter ist ein Produkt, mit dem Sie Blätterteig von außergewöhnlicher Qualität erhalten.

- 2 kg
- Für: Bäckerei, Gebäck

Saisonbutter

Die Farbe der Butter variiert je nach Jahreszeit, abhängig von der Ernährung der Kühe.

- 5 kg, 10 kg und 25
- Für: Backwaren, Kekse, Milchprodukte, Schokolade, Eiscreme, Fertiggerichte

Gekühlte Butter

Gekühlte Butter ist ein Produkt mit einem reichhaltigen Geschmack und guten Lagerungseigenschaften.

- 10 kg
- Für: Backwaren, Gebäck, Kekse, Milchprodukte, Schokolade, Süßwaren, Eiscreme

Winterbutter (speziell für Gebäck)

Winterbutter hat einen höheren Schmelzpunkt und eine Textur, die sich besser für die Zubereitung von Blätterteig und Gebäck eignet.

- 5 kg, 10 kg, 25 kg
- für: Bäcker, Konditor

BIO-BUTTER – 99,8 %

Butterkonzentrat, AMF

Dank seines geringen Wassergehalts ist MGLA leicht zu lagern.

- 10-kg-Kartons
- Für: Bäckerei, Gebäck, Kekse, Schokolade

Ghee-Butter

Ghee-Butter ist ein Produkt, das durch Dehydrierung und Entfernung von Laktose und tierischen Proteinen gewonnen wird.

- Eimer von 2,9 kg bis 9 kg
- Zum Backen, Kochen, Bestreichen, zum Verzehr mit gedünstetem Gemüse



BIO-MILCH

Rohmilch

Rohmilch ist rohe Tiermilch, die nicht pasteurisiert, sterilisiert, wärmebehandelt, mikrofiltriert oder ultrafiltriert wurde.

- Tankwagen: 10.000 T bis 25.000 T
- Für: Käse, Desserts, Gebäck, Kekse, Eis, Milchprodukte

Standardisierte Milch (Vollmilch, fettarme Milch, Magermilch)

Standardisierte Milch ist pasteurisierte Milch, der die erforderliche Menge Sahne zugesetzt wird, um die gewünschte Milchsorte zu erhalten.

- Tankwagen: 10.000 T bis 25.000 T
- Container: 1.000 L
- Bag-in-Box: 10 l
- Für: Käse, Desserts, Backwaren, Gebäck, Kekse, Eis, Milchprodukte, Saucen, Suppen

Kondensmilch (voll, fettarm)

Konzentrierte Milch ist aufgrund des Dehydrierungsprozesses ein ideales Langzeitkonservierungsmittel. Die Haltbarkeit beträgt etwa 12 bis 18 Monate.

- Tankwagen: 10.000 T bis 25.000 T
- Für: Schokolade, Süßigkeiten, Kekse, Gebäck, Eiscreme, Fertiggerichte, Saucen, Suppen

UHT-Milch (Vollmilch, fettarme Milch)

UHT-Milch ist pasteurisierte Milch, der die erforderliche Menge Sahne zugesetzt wird, um die gewünschte Milchsorte zu erhalten. Die Milch wird anschließend sterilisiert, um eine lange Haltbarkeit zu gewährleisten.

- Bag-in-Box: 10 l
- Verpackungen: 1 l
- Für: Bäckerei, Gebäck, Kekse, Eis, Milchprodukte, Fertiggerichte



BIO-MILCHPULVER

Milchpulver sind feste Produkte, die durch Dehydrierung gewonnen werden. Der endgültige Wassergehalt beträgt nicht mehr als 5 % des Gewichts des Endprodukts.

Magermilchpulver

Magermilchpulver kann nach dem Auflösen in Wasser als Ersatz für Frischmilch oder durch direkte Zugabe zu Rezepturen, die Magermilch erfordern, verwendet werden.

- Säcke: 20 kg, 25 kg
- Big-Bags: 800 kg bis 1000 kg
- für: Bäckerei, Konditorei, Eis, Milchprodukte

Vollmilchpulver

Die dehydrierte Form von 26 % Milchpulver hat alle Vorteile von Vollmilch. Die getrocknete Form ermöglicht eine längere Haltbarkeit von mindestens sechs Monaten.

- Säcke: 20 kg, 25 kg
- Big-Bags: 800 kg bis 1000 kg
- Für: Bäckerei, Konditorei, Schokolade, Milchprodukte, Fertiggerichte, Desserts, Eiscreme, Konditoreiwaren

Instant-Magermilchpulver

Instant-Magermilchpulver ist durch einen speziellen Herstellungsprozess besonders gut löslich, wodurch größere Pulverpartikel und eine bessere Löslichkeit erzielt werden.

- Säcke: 25 kg
- Für: Backwaren, Schokolade, Süßwaren, Eiscreme, Desserts, Saucen, Suppen, Trinkmilch

NOP-Äquivalent USDA/EU-Milchpulver (Vollmilch, fettarme Milch)

Kontrolliertes tierisches Produkt, das ohne Einsatz von Antibiotika für den Export in die USA im Rahmen des EU-US-Abkommens über biologische Gleichwertigkeit hergestellt wurde.

- Säcke: 25 kg
- Big-Bags: 800 kg bis 1000 kg
- Für: Backwaren, Schokolade, Milchprodukte, Eiscreme

MPC-Pulver

MPC (Milchproteinkonzentrat) ist ein mageres Milchpulverkonzentrat mit einem Proteingehalt zwischen 42 % und 85 %.

- Säcke: 20 kg
- Für:
Milchprodukte, Backwaren, Eiscreme, Desserts, Fleischsalz, Schweinefleisch, Fleischwaren, Käse



BIO-MOLKENPULVER

Molkenpulver (Demin 90)

Demineralisiertes Molkenpulver enthält nur essentielle Mineralien, und der Gehalt an Molkenprotein und Laktose wird kontrolliert.

- Säcke: 25 kg
- Für: Babynahrung, Milchprodukte, Backwaren, Saucen, Schokolade, Süßwaren, Eiscreme

WPC 50 – WPC 80

WPC (Whey Protein Concentrate) ist ein Molkenkonzentrat mit einem Serumproteingehalt von 50 % oder 80 %.

- Säcke: 20 kg
- Für: Bäckerei, Diätprodukte, Desserts, Wurst, Suppe, Eis, Gebäck

Laktosepulver

Laktosepulver ist ein reiner, löslicher Zucker mit geringer Süße.

- Säcke: 25 kg
- Für: Bäckerei, Konditorei, Schokolade, Süßwaren,

BIO-SAHNEPULVER (42 % oder 72 %)

Sahnepulver wird als Grundlage für die Zubereitung von Sahne verwendet. Die daraus hergestellte Sahne hat einen ausgezeichneten Geschmack und ist koch- und gefrierfest.

- Säcke: 25 kg
- Für: Bäckereien, Konditoreien, Schokoladenhersteller, Süßwarenhersteller, Eishersteller

BIO-JOGHURT-PULVER

Joghurtpulver enthält Milchfermente, die aus der Fermentierung von Joghurt stammen.

- Säcke: 25 kg Säcke
- Big-Bags: 800 kg bis 1.000 kg
- Für: Süßigkeiten, Kekse, Desserts, Eiscreme



BIO-KÄSE

Erhältlich in 3 kg bis 80 kg Rädern, 1 kg bis 5 kg gerieben, geschnitten, IQF-gefroren, gerieben, Pulver.

Frischer Käse

Mozzarella, Ricotta, Hüttenkäse, mediterrane Käsewürfel, Weißkäse.

Die Verpackung ist abhängig vom Artikel. **Kontaktieren Sie uns für weitere Informationen.**

Halbhartkäse und Hartkäse

Gouda, Emmentaler, Cheddar, Edamer, Maasdam, Parmigiano Reggiano, Comté,...

Gerieben, geschnitten, in Würfeln oder Blöcken, die Verpackungseinheit kann je nach Art des Produkts variieren. **Für weitere Informationen kontaktieren Sie uns bitte.**

Laktosefreier Käse

Bitte kontaktieren Sie uns für weitere Informationen zu unserem Sortiment an laktosefreien Käsesorten und deren Verpackung.

BIO NOP MILCHROHSTOFFE

BIO NOP Milchrohstoffe wurden gemäß den Richtlinien des US-amerikanischen National Organic Program (NOP) hergestellt. Diese Vorschriften verlangen unter anderem, dass keine Kuh in der Milchviehherde jemals mit Antibiotika behandelt wurde. Nur Produkte, die diesen strengen Anforderungen entsprechen, dürfen das USDA-Organic-Label tragen und in die USA exportiert werden. Colmena ist BIO-NOP zertifiziert. So können wir folgende Produkte anbieten:

- **BIO NOP equivalent Butter 20/25kg Blöcke:**
erst ab bestimmten Mengen lieferbar (12t - 24t/pro Auftrag)
- **BIO NOP equivalent Vollmilchpulver**
- **BIO NOP equivalent Magermilchpulver**
- **BIO NOP equivalent Rohmilch** (one shots)
- **Bio NOP equivalent Magermilch** (one shots)



COLMENA BV

sales-germany@colmena.be - +32 496 57 12 18 - [LinkedIN](#)

KONVENTIONELLE MILCHROHSTOFFE

Von den oben genannten BIO-Rohstoffen bieten wir auch einige äquivalente konventionelle Produkte an, wie z.B.:

- **Vollmilchpulver 25kg**
- **Magermilchpulver 25kg**
- **Butter ungesalzen Sauerrahm 5kg/10kg/25kg**
- **UHT Sahne UHT 20% - BIB 10L**
- **UHT sahn 35% - BIB 10L**
- **Pasteurisierte Sahne 40% - bulk**
- **MPP Puder – 1000kg**
- **MPP85 – 25kg**
- **Buttermilchpuder – big bags**
- **Sahnepulver 42%** (mit min. 6 Wochen Bestellzeit)
- **Süßmolken Pulver – 25kg**
- **Laktosepulver** (nur für große Bestellmengen)
- **MPC80 Milk Protein Konzentrat – 20kg**
- **WPC80 – 20kg**

Interesse an einer Zusammenarbeit?

Kontaktieren Sie uns und entdecken Sie, was Colmena für Sie tun kann.

Wir freuen uns darauf, Ihnen unsere Dienstleistungen anzubieten!

sales-germany@colmena.be

www.colmena.be



COLMENA BV

sales-germany@colmena.be - +32 496 57 12 18 - [LinkedIN](#)