

Colmena

Votre spécialiste des ingrédients laitiers bio en Europe

Depuis plus de 30 ans, Colmena est un expert européen en ingrédients laitiers biologiques, basé au cœur de l'Europe : en Belgique. Notre équipe engagée est active dans toute l'Europe, notamment en Belgique, France, Allemagne, Autriche, Suisse, Hollande, Italie, etc.

Chez Colmena, tout tourne autour des ingrédients laitiers. En tant que fournisseur de premier plan dans le secteur du lait biologique, nous approvisionnons des partenaires sélectionnés en matières premières de haute qualité telles que le lait et la crème, qui produisent pour nous des produits laitiers de qualité. De plus, nous collaborons avec un entrepôt professionnel, situé tout près de chez nous, ce qui nous permet d'offrir une large gamme de produits laitiers – notamment du beurre (82 %), du concentré de beurre (99 %), du lait écrémé et entier en poudre, du lactosérum en poudre et bien plus encore.

Cela nous permet de répondre de manière flexible et ciblée aux exigences individuelles de nos clients industriels – tout en garantissant continuité, fiabilité et un service excellent, jour après jour.

Depuis plusieurs années déjà, nous sommes certifiés BIO, BIO NOP et IFS.



Depuis récemment, nous sommes également partenaire de Bioland et Naturland !



Wir sind Partner



Nous serions ravis de discuter avec vous des produits certifiés Bioland et Naturland que nous pourrions vous offrir.

Besoin d'un partenaire fiable en ingrédients laitiers?

Contactez-nous et découvrez ce que Colmena peut faire pour vous.
Nous nous réjouissons de pouvoir vous offrir nos services !



COLMENA BV

+32 467 029 229 - sales@colmena.be – www.colmena.be

CREME BIO

Crème en vrac

- camion : 7.500 T à 25.000 T
- pour : boulangerie, chocolat, confiserie, biscuits, gâteaux, produits laitiers, crème glacée, sauces, soupes

Crème UHT - matière grasse entre 15 et 40%.

La crème UHT a une longue durée de conservation grâce à son processus de stérilisation.

- camion : 5.000 T à 25.000 T
- récipients : 500 L à 1.000 L
- sacs en boîte : 5 L à 10 L
- pour : boulangerie, chocolat, confiserie, pâtisseries, gâteaux, produits laitiers, glaces, sauces, soupes

Crème pasteurisée - matières grasses entre 15 et 40%.

La pasteurisation permet de réduire le nombre de micro-organismes à un niveau très bas.

- camion : 5.000 L à 25.000 L
- récipient : 500 L à 1.000 L
- sacs en boîte : 5 L à 10 L
- pour : boulangerie, chocolat, confiserie, pâtisseries, gâteaux, produits laitiers, glaces, sauces, soupes

Crème acidulée - matières grasses entre 10-20%.

La crème aigre est créée par l'ajout de bactéries lactiques qui l'épaississent et lui donnent un goût plus acide.

- seaux : 10 L
- pour : plats chauds et froids



LIQUIDES BIOLOGIQUES EN VRAC

Perméat de Lait

Le perméat de lait est un produit résiduel de l'ultrafiltration qui se produit lors de la préparation de produits laitiers concentrés tels que le fromage blanc. Il se compose de lactose dissous dans l'eau, de résidus de protéines, de vitamines et de minéraux.

- camion : 10.000 T à 25.000 T
- pour : limonades, boissons non alcoolisées, confiserie, boulangerie, crème glacée, cosmétiques

Lactosérum

Le lactosérum, également appelé **petit-lait** ou **sérum**, est le résidu liquide du caillage du lait, composé d'environ 94 % d'eau, de sucre (lactose), de protéines et de très peu de matières grasses.

- camion : 10.000 T à 25.000 T
- pour : aliments pour bébés, biscuits et chocolat, fromage, plats préparés, soupes, aliments pour animaux



COLMENA BV

+32 467 029 229 - sales@colmena.be – www.colmena.be

BEURRE BIOLOGIQUE – 82%

Beurre laminé (spécial pâte feuilletée)

Le beurre laminé est un produit qui permet d'obtenir une qualité exceptionnelle de pâte feuilletée.

- 2 kg
- pour : boulangerie, pâtisserie

Beurre de saison

La couleur du beurre varie selon les saisons, en raison de l'alimentation des vaches.

- 5 kg, 10 kg et 25kg
- pour : boulangerie, biscuits, produits laitiers, chocolat, crème glacée, plats préparés

Beurre de baratte

Le beurre de baratte est un produit au goût riche et aux avantages en matière de stockage.

- 10 kg
- pour : boulangerie, pâtisserie, biscuits, produits laitiers, chocolat, confiserie, crème glacée

Beurre d'hiver (spécial pâtisserie)

Le beurre d'hiver a un point de fusion plus élevé et une texture qui convient mieux à la préparation de la pâte feuilletée et des produits de pâtisserie.

- 5 kg, 10 kg, 25 kg
- pour : boulanger, pâtissier

BEURRE BIOLOGIQUE – 99,8%

Beurre concentré, AMF

Grâce à sa faible teneur en eau, le MGLA est facile à stocker.

- 10 kg
- pour : boulangerie, pâtisserie, biscuits, chocolat

Beurre ghee

Le beurre ghee est un produit obtenu par déshydratation et élimination du lactose et des protéines animales.

- seaux de 2,9 kg à 9 kg
- pour : frire, cuire, tartiner, mettre sur des légumes cuits à la vapeur



LAIT BIOLOGIQUE

Lait cru

Le lait cru est un lait animal cru qui n'a pas été pasteurisé, stérilisé, traité thermiquement, microfiltré ou ultrafiltré.

- camion : 10.000 T à 25.000 T
- pour : fromage, desserts, pâtisserie, biscuits, crème glacée, produits laitiers

Lait standardisé (entier, demi-écrémé, écrémé)

Le lait standardisé est un lait pasteurisé auquel on ajoute la quantité de crème nécessaire pour obtenir le type de lait souhaité.

- camion : 10.000 T à 25.000 T
- Conteneur : 1.000 L
- sacs en boîte: 10 L
- pour : fromage, desserts, boulangerie, pâtisserie, biscuits, crème glacée, produits laitiers, sauces, soupes

Lait concentré (entier, écrémé)

Le lait concentré est un agent de conservation à long terme idéal en raison du processus de déshydratation. Sa durée de conservation est d'environ 12 à 18 mois.

- camion : 10.000 T à 25.000 T
- pour : chocolat, confiserie, biscuits, pâtisserie, glaces, plats préparés, sauces, soupes

Lait UHT (entier, demi-écrémé)

Le lait UHT est du lait pasteurisé auquel on ajoute la quantité de crème nécessaire pour obtenir le type de lait souhaité. Le lait est ensuite stérilisé pour garantir une longue durée de conservation.

- sacs : 10 L
- paquets : 1 L
- pour : boulangerie, pâtisserie, biscuits, crème glacée, produits laitiers, plats préparés



POUDRES DE LAIT BIOLOGIQUES

Les poudres de lait sont des produits solides obtenus par déshydratation. La teneur en eau finale ne dépasse pas 5 % du poids du produit fini.

Lait écrémé en poudre

Le lait écrémé en poudre peut être utilisé pour remplacer le lait frais après dissolution dans l'eau ou par ajout direct aux formules nécessitant du lait écrémé.

- sacs : 20 kg, 25 kg
- big-bags : 800 kg à 1000 kg
- pour : boulangerie, confiserie, crème glacée, produits laitiers

Lait entier en poudre

La forme déshydratée du lait en poudre à 26% présente tous les avantages du lait entier. La forme sèche permet une durée de conservation plus longue, d'au moins six mois.

- sacs : 20 kg, 25 kg
- big-bags : 800 kg à 1000 kg
- pour : boulangerie, pâtisserie, chocolat, produits laitiers, plats préparés, desserts, glaces, confiserie

Lait écrémé instantané

Le lait écrémé en poudre instantané est très soluble grâce à un processus de production spécial qui permet d'obtenir des particules de poudre plus grosses et une meilleure solubilité.

- sacs : 25 kg
- pour : boulangerie, chocolat, confiserie, crème glacée, desserts, sauces, soupes, lait de consommation

Lait en poudre USDA/EU Équivalent NOP (entier, demi-écrémé)

Produit animal vérifié, produit sans utilisation d'antibiotiques, destiné à l'exportation vers les États-Unis dans le cadre de l'accord UE-États-Unis sur l'équivalence des produits biologiques.

- sacs : 25kg
- big-bags : 800kg à 1000kg
- pour : boulangerie, chocolat, produits laitiers, crème glacée

Poudre de MPC

Le MPC (Milk Protein Concentrate) est un concentré de lait écrémé en poudre dont la teneur en protéines varie de 42% à 85%.

- sacs : 20 kg
- pour : produits laitiers, boulangerie, crème glacée, desserts, sel de viande, porc, charcuterie, fromage



POUDRES DE LACTOSÉRUM BIOLOGIQUES

Lactosérum en poudre (Demin 90)

La poudre de lactosérum déminéralisée ne contient que des minéraux essentiels et les niveaux de protéines sériques et de lactose sont sous contrôle.

- sacs : 25 kg
- pour : aliments pour bébés, produits laitiers, boulangerie, sauces, chocolat, confiserie, crème glacée

WPC 50 - WPC 80

Le WPC (Whey Protein Concentrate) est un concentré de lactosérum dont la teneur en protéines sériques est de 50 % ou 80 %.

- Sacs : 20 kg
- pour : boulangerie, produits diététiques, desserts, saucisses, soupes, glaces, pâtisserie

Lactose en poudre

Le lactose en poudre est un sucre pur, soluble et peu sucré.

- sacs : 25 kg
- pour : boulangerie, pâtisserie, chocolat, confiserie,

CREME EN POUDRE BIO (42% ou 72%)

La crème en poudre est utilisée comme base pour la préparation de la crème. La crème obtenue aura un goût excellent et résistera à l'ébullition et à la congélation.

- sacs : 25 kg
- pour : boulangerie, pâtisserie, chocolat, confiserie, glace

YAOURT BIO EN POUDRE

La poudre de yaourt contient des ferments lactiques issus de la fermentation du yaourt.

- sacs : sacs de 25 kg
- big-bags : 800 kg à 1.000 kg
- pour : confiserie, biscuits, desserts, crème glacée



FROMAGE BIO

Disponible en roues de 3 à 80 kg, en râpé de 1 à 5 kg, en tranches, congelé IQF, râpé, en poudre.

Fromage frais

Mozzarella, Ricotta, fromage blanc, cubes de fromage méditerranéen, fromage blanc.
L'emballage unitaire dépend de l'article. **Veillez nous contacter pour plus d'informations.**

Fromages à pâte mi-dure et dure

Gouda, Emmental, Cheddar, Edam, Maasdam, Parmigiano Reggiano, Comté,...

Râpé, tranché, en cubes ou en blocs, le conditionnement unitaire peut être différent selon le type de produit.

Veillez nous contacter pour plus d'informations.

Fromage sans lactose

N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations sur notre gamme de fromages sans lactose et leurs emballages.

INGREDIENTS LAITIERS BIO NOP

Les ingrédients laitiers BIO NOP sont fabriqués conformément aux directives du programme américain National Organic Program (NOP). Ces directives exigent notamment qu'aucune vache du troupeau laitier n'ait jamais été traitée aux antibiotiques. Seuls les produits répondant à ces exigences strictes peuvent porter le label USDA Organic et être exportés vers les États-Unis. Colmena est certifiée BIO NOP. Nous pouvons ainsi proposer les produits suivants :

- **Beurre équivalent BIO NOP en blocs de 20/25 kg :**
disponible uniquement à partir de certaines quantités (12 t - 24 t/par commande)
- **Lait entier en poudre équivalent BIO NOP**
- **Lait écrémé en poudre équivalent BIO NOP**
- **Lait cru équivalent BIO NOP** (one shots)
- **Lait écrémé équivalent BIO NOP** (one shots)



COLMENA BV

+32 467 029 229 - sales@colmena.be – www.colmena.be

INGREDIENTS LAITIERS CONVENTIONNELS

Nous proposons également certains ingrédients laitiers conventionnels équivalents, tels que :

- **Lait entier en poudre 25 kg**
- **Lait écrémé en poudre 25 kg**
- **Beurre non salé lactique 5 kg/10 kg/25 kg**
- **Crème UHT 20 % - BIB 10 L**
- **Crème UHT 35 % - BIB 10 L**
- **Crème pasteurisée 40 % - vrac**
- **Poudre MPP – 1000 kg**
- **MPP85 – 25 kg**
- **Poudre de babeurre – big bags**
- **Poudre de crème 42 %** (avec un délai de commande minimum de 6 semaines)
- **Poudre de lactosérum doux – 25 kg**
- **Poudre de lactose** (uniquement pour les commandes en grande quantité)
- **Concentré de protéines de lait MPC80 – 20 kg**
- **WPC80 – 20 kg**

Besoin d'un partenaire fiable en ingrédients laitiers?

Contactez-nous et découvrez ce que Colmena peut faire pour vous.

Nous nous réjouissons de vous proposer nos services !

sales@colmena.be
www.colmena.be

