

Colmena

Uw partner voor BIO-zuivelingrediënten in Europa

Al meer dan 30 jaar is Colmena een Europese expert in biologische zuivelingrediënten – gevestigd in het hart van Europa: België. Ons toegewijde team is actief in heel Europa, met name in België, Nederland, Duitsland, Frankrijk, Oostenrijk, Zwitserland, Italië etc.

Bij Colmena draait alles om zuivel. Als toonaangevende leverancier in de biologische zuivelsector leveren wij aan geselecteerde partners hoogwaardige grondstoffen zoals melk, room en wei, waaruit hoogwaardige zuivelproducten voor de B2B voedingssector ontstaan. Tegelijkertijd werken wij samen met een nabij professioneel magazijn om een breed assortiment aan zuivelingrediënten te stockeren – waaronder boter (82%), boterconcentraat (99%), magere en volle melkpoeder, weipoeder en nog veel meer.

Zo kunnen we flexibel en doelgericht inspelen op de individuele behoeften van onze industriële klanten – en garanderen we continuïteit, betrouwbaarheid en uitstekende service, elke dag opnieuw.

Al vele jaren zijn wij BIO, BIO NOP en IFS gecertificeerd.



Sinds kort zijn we ook Bioland en Naturland partner!



Wir sind Partner

Vraag ons gerust welke Bioland of Naturland producten we u kunnen aanbieden.

Geïnteresseerd in een samenwerking?

Neem contact met ons op en ontdek wat Colmena voor u kan betekenen.
We kijken ernaar uit om u onze diensten aan te bieden!



COLMENA BV

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

BIOLOGISCHE ROOM

Room in bulk

- tankwagen: 7.500 T tot 25.000 T
- voor:
bakkerijproducten, chocolade, snoepgoed, koekjes, gebak, zuivelproducten, ijs, sauzen, soepen

UHT-room - vetgehalte tussen 15 en 40%.

UHT-room is lang houdbaar door het sterilisatieproces.

- tankwagen: 5.000 T tot 25.000 T
- containers: 500 L tot 1.000 L
- bag-in-boxen: 5 L tot 10 L
- voor: bakkerijproducten, chocolade, zoetwaren, gebak, zuivelproducten, ijs, sauzen, soepen

Gepasteuriseerde room - vetgehalte tussen 15 en 40%.

Pasteurisatie zorgt ervoor dat het aantal micro-organismen tot een zeer laag niveau wordt teruggebracht.

- tankwagens: 5.000 L tot 25.000 L
- containers: 500 L tot 1.000 L
- bag-in-boxen: 5 L tot 10 L
- voor: bakkerijproducten, chocolade, zoetwaren, gebak, zuivelproducten, ijs, sauzen, soepen

Zure room met een vetgehalte van 10-20%

Zure room wordt gemaakt door melkzuurbacteriën toe te voegen die de room dikker maken en een zuurdere smaak geven.

- emmers: 10 L
- voor: warme en koude gerechten



COLMENA BV

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

BIOLOGISCHE VLOEIBARE BULK INGREDIËNTEN

Melkpermeaat

Melkpermeaat is een restproduct van ultrafiltratie dat optreedt tijdens de bereiding van geconcentreerde zuivelproducten zoals kwark. Het bestaat uit lactose opgelost in water, eiwitresten, vitaminen en mineralen.

- tankwagen: 10.000 T tot 25.000 T
- voor: limonades, frisdranken, snoepgoed, bakkerijproducten, ijs, cosmetica

Lactoserum

Lactoserum, ook bekend als wei of serum, is het vloeibare residu van het stremmen van melk, bestaande uit ongeveer 94% water, suiker (lactose), eiwit en heel weinig vet.

- tankwagen: 10.000 T tot 25.000 T
- voor: babyvoeding, koekjes en chocolade, kaas, bereide gerechten, soepen, diervoeding



COLMENA BV

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

BIOLOGISCHE BOTER – 82%

Gelamineerde boter (speciaal voor bladerdeeg)

Gelamineerde boter is een product waarmee je een uitzonderlijke kwaliteit bladerdeeg kunt verkrijgen.

- 2 kg
- voor: bakkerij, gebak

Seizoensboter

De kleur van de boter varieert met de seizoenen, door het voer van de koeien.

- 5 kg, 10 kg en 25
- voor: bakkerijproducten, koekjes, zuivelproducten, chocolade, ijs, bereide gerechten

Gekarnde boter

Gekarnde boter is een product met een rijke smaak en bewaarvoordelen.

- 10 kg
- voor: bakkerijproducten, gebak, koekjes, zuivelproducten, chocolade, snoepgoed, ijs

Winterboter (speciaal voor gebak)

Winterboter heeft een hoger smeltpunt en een textuur die geschikter is voor de bereiding van bladerdeeg en gebak.

- 5 kg, 10 kg, 25 kg
- voor: bakker, banketbakker

BIOLOGISCHE BOTER - 99,8%

Boterconcentraat, AMF

Dankzij het lage watergehalte is MGLA gemakkelijk op te slaan.

- 10 kg dozen
- voor: bakkerij, gebak, koekjes, chocolade

Ghee boter

Ghee boter is een product dat wordt verkregen door dehydratatie en verwijdering van lactose en dierlijke eiwitten.

- emmers van 2,9 kg tot 9 kg
- voor: bakken, koken, smeren, om op gestoomde groenten te gebruiken



BIOLOGISCHE MELK

Rauwe melk

Rauwe melk is rauwe dierlijke melk die niet gepasteuriseerd, gesteriliseerd, hittebehandeld, gemicrofiltreerd of ultragefiltreerd is.

- tankwagen: 10.000 T tot 25.000 T
- voor: kaas, desserts, gebak, koekjes, ijs, zuivelproducten

Gestandaardiseerde melk (vol, halfvol, mager)

Gestandaardiseerde melk is gepasteuriseerde melk waaraan de nodige hoeveelheid room wordt toegevoegd om de gewenste melksoort te verkrijgen.

- tankwagen: 10.000 T tot 25.000 T
- container: 1.000 L
- bag-in-box: 10 L
- voor: kaas, desserts, bakkerij, gebak, koekjes, ijs, zuivelproducten, sauzen, soepen

Geconcentreerde melk (vol, mager)

Geconcentreerde melk is een ideaal bewaarmiddel voor de lange termijn vanwege het dehydratieproces. De houdbaarheid is ongeveer 12 tot 18 maanden.

- tankwagen: 10.000 T tot 25.000 T
- voor: chocolade, snoepgoed, koekjes, gebak, ijs, bereide gerechten, sauzen, soepen

UHT-melk (vol, halfvol)

UHT-melk is gepasteuriseerde melk waaraan de nodige hoeveelheid room wordt toegevoegd om de gewenste melksoort te verkrijgen. De melk wordt vervolgens gesteriliseerd om een lange houdbaarheid te garanderen.

- Bag-in-box: 10 L
- verpakkingen: 1 L
- voor: bakkerij, gebak, koekjes, ijs, zuivelproducten, bereide gerechten



BIOLOGISCHE MELKPOEDERS

Melkpoeders zijn vaste producten die worden verkregen door dehydratatie. Het uiteindelijke watergehalte is niet hoger dan 5% van het gewicht van het eindproduct.

Magere melkpoeder

Magere melkpoeder kan worden gebruikt ter vervanging van verse melk na oplossen in water of door directe toevoeging aan formules die magere melk vereisen.

- zakken: 20 kg, 25 kg
- big-bags: 800 kg tot 1000 kg
- voor: bakkerij, banketbakkerij, ijs, zuivelproducten

Vollemelkpoeder

De gedehydrateerde vorm van 26% melkpoeder heeft alle voordelen van volle melk. De gedroogde vorm maakt een langere houdbaarheid van minstens zes maanden mogelijk.

- zakken: 20 kg, 25 kg
- big-bags: 800 kg tot 1000 kg
- voor: bakkerij, banketbakkerij, chocolade, zuivelproducten, bereide gerechten, desserts, ijs, banketbakkerij

Instant magere

Instant mager melkpoeder is extra oplosbaar door een speciaal productieproces dat resulteert in grotere poederdeeltjes en een betere oplosbaarheid.

- zakken: 25 kg
- voor: bakkerijproducten, chocolade, snoepgoed, ijs, desserts, sauzen, soepen, consumptiemelk

NOP-equivalent USDA/EU melkpoeder (vol, halfvol)

Gecontroleerd dierlijk product geproduceerd zonder gebruik van antibiotica voor export naar de VS onder de EU-VS overeenkomst inzake biologische gelijkwaardigheid.

- zakken: 25kg
- big-bags: 800kg tot 1000kg
- voor: bakkerij, chocolade, zuivelproducten, ijs

MPC-poeder

MPC (Milk Protein Concentrate) is een mager melkpoederconcentraat met een eiwitgehalte variërend van 42% tot 85%.

- zakken: 20 kg
- voor:
zuivelproducten, bakkerijproducten, ijs, desserts, vleeszuur, varkensvlees, vleeswaren, kaas



BIOLOGISCHE WEIPOEDERS

Weipoeder (Demin 90)

Gedemineraliseerd weipoeder bevat alleen essentiële mineralen en het serumeiwit- en lactosegehalte zijn onder controle.

- zakken: 25 kg
- voor: babyvoeding, zuivelproducten, bakkerijproducten, sauzen, chocolade, snoepgoed, ijs

WPC 50 - WPC 80

WPC (Whey Protein Concentrate) is een weiconcentraat met een serumeiwitgehalte van 50% of 80%.

- Zakken: 20 kg
- voor: bakkerij, dieetproducten, desserts, worst, soep, ijs, gebak

Lactosepoeder

Lactosepoeder is een pure, oplosbare suiker met een lage zoetheid.

- zakken: 25 kg
- voor: bakkerij, banketbakkerij, chocolade, zoetwaren,

BIOLOGISCH ROOMPOEDER (42% of 72%)

Roompoeder wordt gebruikt als basis voor de bereiding van room. De resulterende room heeft een uitstekende smaak en is bestand tegen koken en invriezen.

- zakken: 25 kg
- voor: bakkerij, banketbakkerij, chocolade, zoetwaren, ijs

BIOLOGISCH YOGHURTPOEDER

Yoghurtpoeder bevat melkfermenten afkomstig van de fermentatie van yoghurt.

- zakken: 25 kg zakken
- big-bags: 800 kg tot 1.000 kg
- voor: snoepgoed, koekjes, desserts, ijs



BIOLOGISCHE KAAS

Verkrijgbaar in 3kg tot 80kg wielen, 1kg tot 5kg geraspt, gesneden, IQF bevroren, geraspt, poeders.

Verse kaas

Mozzarella, Ricotta, cottage cheese, mediterrane kaasblokjes, witte kaas.

De verpakking is afhankelijk van het artikel. **Neem contact met ons op voor meer informatie.**

Halfharde en harde kaas

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

Geraspt, gesneden, in blokjes of in blokken, de verpakkingseenheid kan verschillen afhankelijk van het type product. **Neem contact met ons op voor meer informatie.**

Lactosevrije kaas

Neem contact met ons op voor meer informatie over ons assortiment lactosevrije kazen en hun verpakking.

BIOLOGISCHE NOP ZUIVELINGREDIËNTEN

BIO NOP zuivelingsrediënten zijn geproduceerd zijn volgens de richtlijnen van het Amerikaanse National Organic Programme (NOP). Deze voorschriften vereisen onder andere dat geen enkele koe in de melkveestapel ooit is behandeld met antibiotica. Alleen grondstoffen die voldoen aan deze strenge eisen mogen het USDA organic label dragen en geëxporteerd worden naar de VS. Colmena is BIO-NOP gecertificeerd. Hierdoor mogen we de volgende producten aanbieden:

- **BIO NOP equivalent boter 20/25kg blokken:**
alleen beschikbaar vanaf bepaalde hoeveelheden (12t - 24t/per bestelling)
- **BIO NOP equivalent volle melkpoeder**
- **BIO NOP equivalent mager melkpoeder**
- **BIO NOP equivalent rauwe melk** (one shots)
- **BIO NOP equivalent magere melk** (one shots)



COLMENA BV

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

CONVENTIONELE ZUIVELINGREDIËNTEN

We bieden ook een aantal gelijkwaardige conventionele ingrediënten aan, bv:

- Volle melkpoeder 25kg
- Mager melkpoeder 25kg
- Boter ongezoeten Melkzuur 5kg/10kg/25kg
- UHT room UHT 20% - BIB 10L
- UHT room 35% - BIB 10L
- Gepasteuriseerde room 40% - bulk
- MPP poeder - 1000kg
- MPP85 - 25kg
- Karnemelkpoeder - big bags
- Roompoeder 42% (met min. 6 weken besteltijd)
- Zoete weipoeder - 25kg
- Lactosepoeder (alleen voor grote bestelhoeveelheden)
- MPC80 melkprotein concentraat - 20kg
- WPC80 - 20kg

Geïnteresseerd in een samenwerking?

Neem contact met ons op en ontdek wat Colmena voor u kan betekenen.

We kijken ernaar uit om u onze diensten aan te bieden!

sales@colmena.be

www.colmena.be



COLMENA BV

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