

# Hoe wordt MELKPOEDER gemaakt?

Vreugdenhil Dairy Foods produceert melkpoeder van verse melk, door de melk te drogen. Op deze poster laten we alle stappen van het productieproces zien. Van het drogen, tot het verpakken van de melkpoeder: elke stap in het productieproces wordt in dezelfde fabriek uitgevoerd.

**Melkveehouders**  
Dagelijks zorgen ruim 900 melkveehouders met zorg voor de koeien voor het leveren van verse melk.

**RMO**  
De gecertificeerde RMO chauffeur zorgt ervoor dat de melk met behoud van de goede kwaliteit van verse melk bij de melkfabriek komt.

**Extra vitamines**  
Aan de melkpoeders voegen we extra vitamines toe om onze producten nóg voedzamer te maken.

**Onze producten**  
We maken volle melkpoeder, magere melkpoeder, room, fat filled poeder, room, speciale mengsels en ingrediënten voor kindervoeding.

**Wereldspeler**  
We voorzien mensen in 130 landen wereldwijd van onze voedingsrijke en smaakvolle melkpoeders.

**Vier productie locaties**  
Gorinchem, Putten, Scharsterbrug en Barneveld.

**Wist je dat?**  
8 liter melk levert ongeveer 1 kilo volle melkpoeder op.

**Gezonde en voedzame producten**  
Melk bevat van nature belangrijke voedingsstoffen, zoals calcium, eiwitten en vitamines. Deze voedingsstoffen zijn goed voor de hersenen, tanden, botten, spieren en het zenuwstelsel.

Afhankelijk van het soort melkpoederproduct worden room, magere melk, calcium en vitamines samengevoegd.

Via indampers wordt 80% water verdampt. Zo ontstaat concentraat.

Onder hoge druk wordt concentraat boven in de poedertoren geblazen.

Het gelijk verdelen van bestanddelen in de melk.

In de poedertoren verdampt het restant van het water en blijft melkpoeder over.

Wij leveren onze melkpoeder in verschillende verpakkingen.

Via de nadroger gaat de melkpoeder in de silo.

Big Bags

25kg zakken

Blikken

Sachets

De uitleg van het productieproces is verkort weergegeven. Meer informatie en onze bedrijfsvideo vindt u op [vreugdenhil.nl](http://vreugdenhil.nl)