

רבים מאיתנו העוסקים בתחום חלב בקר וחלב צאן חושבים לעיתים על רעיון לייצר מוצרים ביתיים לצריכה עצמית או תעשייה זעירה כמו מחלבת בוטיק. רובנו מתלבטים לא מעט בדרכים להתחיל תחום עיסוק זה ולא תמיד יודעים כיצד ולמי לפנות. הרעיון של ייצור עצמי של מוצרי חלב בשיטות מסורתיות הוא קודם כל נובע מצורך שלנו לתת לנו ולאזהבנו מוצרי חלב טריים, איכותיים וללא חומר משמר או אבקות מיותרות. כמו-כן יש בתהליך לייצור המוצרים הרבה הנאה, סיפוק עצמי ותגמול מכל הסובבים.



ייצור עצמי של מוצרי חלב טריים נהיה "טרנד" אופנתי שמושך את אוהבי מזון בריאות לתחום המדובר. ניתן למצוא יצרנים רבים בשווקי איכרים ברחבי המדינה המציעים גבינות גורמה תוצרת בית.

לפני כל החלטה להקים מחלבה קטנה, חשוב להכיר את הדרישות והנתונים השונים הנחוצים לתכנון המחלבה. חברת ABL מציעה ללקוחותיה הדרכה תיאורטית ומעשית בנושאים של הרכב החלב, שיטות הפסטור וייצור המוצרים השונים, בקטריוLOGיה וטכנולוגיה של החלב הכוללת את תהליכי הייצור השונים ובדיקות איכות של החלב ומוצריו.



חברת ABL הינה יצרנית של מערכת ביתית לייצור מוצרי חלב מסורתיים וחדושים. המערכת כוללת את הציוד הדרוש לייצור לפסטור החלב, ייצור המוצרים ואריזתם. הציוד הינו קל ונוח לתפעול ואחזקה ומתאים למגוון סוגי חלב כגון: חלב פרות, עיזים, כבשים ונאקות. החברה מספקת ליווי מקצועי משלב תכנון המחלבה ועד להשלמת הפרויקט. טכנולוג חלב של החברה יספק תמיכה ולייווי טכנולוגיה בכל שלבי הייצור.