



Customized ingredients

Industrieprodukte nach Maß





Ingredients from special well-known regions

Industrieprodukte aus besonderen Regionen

Das Unternehmen

Die OMIRA, eine Gesellschaft der Lactalis Gruppe, wurde im Jahr 1929 gegründet. Der Schwerpunkt lag zunächst auf der Herstellung von Butter und der Produktion von Trockenmilch. Heutzutage gehört die Herstellung von Milchprodukten für Produzenten von Babyfood sowie für die internationale Süßwaren- und Lebensmittelindustrie zu den Kernkompetenzen der OMIRA. Daneben beliefern wir den Handel mit einer breiten Palette an hochwertigen Molkereiprodukten.

Herausragendes Qualitätsmerkmal aller OMIRA-Produkte ist die Herkunft der Milch aus anerkannten süddeutschen Regionen mit „Qualitätsprädikat“ wie z.B. Alpen, Allgäu, Bodensee, Bayern und Schwarzwald – dieser Mix an besonderer Herkunft ist ein wichtiges Alleinstellungsmerkmal der OMIRA.

The company

OMIRA – a company of the Lactalis group was founded in 1929 to process and market the milk of the surrounding region. The company's first area of business was the production of butter, it also started producing milk powder early on. Today the company's key competence is the production of milk products for baby food manufacturers and for the international food- and confectionary industry. We also supply a wide range of high quality milk products to the retail trade.

The milk origin in recognized Southern German regions with a „seal of quality“ is the exceptional quality feature of all OMIRA products. The array of special regions of origin – such as the Alps, the Allgäu, Lake Constance, Bavaria and the Black Forest – is an important unique selling point for OMIRA.

Standorte/Produktionswerke

Plants/Production sites



Kennzahlen 2023

2023 key figures

	Milchverarbeitung:	ca. 750 Mio. kg / Jahr
	Mitarbeiter:	520
	Industrieprodukte:	- ca. 15 Tsd. Tonnen Butter/Butterreinfett - ca. 55 Tsd. Tonnen Milchpulver

	Milk processing:	Approx. 750 Mio kg / year
	Staff:	520
	Industrial products:	- approx. 15.000 met. tons of butter/ anhydrous milk fat - approx. 55.000 met. tons of milk powder



Produkte für die industrielle Weiterverarbeitung

Milchpulver

Magermilchpulver	Silozug, Big-Bag, 25 kg Sack
Magermilchpulver Instant	Big-Bag, 20 kg Sack
Magermilchpulver HHHS	25 kg Sack
Vollmilchpulver	Silozug, Big-Bag, 25 kg Sack
Buttermilchpulver	Silozug, Big-Bag, 25 kg Sack
Laktosefreies Trockenmilcherzeugnis*	25 kg Sack
Laktosereduziertes Trockenmilcherzeugnis Laktosegehalt < 1,5g / 100g	25 kg Sack

Butterspezialitäten

Butterreinfett	Tanzug, 25 kg Block, 10 kg Block
Butter	25 kg Block
Laktosefreie* Butter	25 kg Block

Frischkäse

Magerquark	5 oder 10 kg Eimer
------------	--------------------

*Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g

Products for industrial processing

Milk Powder

Skimmed Milk Powder	Bulk, Big-Bag, 25 kg Bag
Skimmed Milk Powder Instant	Big-Bag, 20 kg Bag
Skimmed Milk Powder HHHS	25 kg Bag
Whole Milk Powder	Bulk, Big-Bag, 25 kg Bag
Buttermilk Powder	Bulk, Big-Bag, 25 kg Bag
Lactose free dried milk product*	25 kg Bag
Lactose reduced dried milk product Lactose content < 1,5g / 100g	25 kg Bag

Butter

Anhydrous Milk Fat	Bulk loading, 25 kg block, 10 kg block
Butter	25 kg block in carton
Lactose free* Butter	25 kg block in carton

Fresh cheese

Quark, skimmed	5 or 10 kg buckets
----------------	--------------------

*Lactose content < 0,1 g / 100 g

Produkte in höchster Qualität Products of the highest quality

Unsere Produkte sind auf Anfrage als Alpenware lieferbar, sowie mit Koscher- oder Halal-Zertifizierung. Mager- und Vollmilchpulver sind auch als "High Heat"-Qualität verfügbar für besondere Anforderungen bei Babynahrung.

Des Weiteren bieten wir GVO-freie Produkte an, die nach den VLOG Standards zertifiziert sind.

Gerne prüfen wir Ihre speziellen Anforderungen und stellen maßgeschneiderte Produkte für Sie her.



On request all products are also available in Alpine origin quality or with Kosher and Halal certification. Whole Milk Powder and Skimmed Milk Powder is also available in "High Heat"-Quality for application in infant formulas.

We can also offer GMO-free ingredients, which are certified according to VLOG standards.

We are happy to look at your individual requirements and to produce tailor-made speciality products for you.





Qualität / Zertifikate

Qualität hat oberste Priorität bei OMIRA. Wir setzen modernste Technik ein, um diesem Anspruch gerecht zu werden. Aber auch eine umwelt- und ressourcenschonende Produktion hat bei uns einen großen Stellenwert. Unsere gesamten Verarbeitungsbetriebe sind nach ISO 50001 und IFS Food Version 7 zertifiziert. Unsere hohen Qualitätsstandards wurden schon mehrfach von unabhängigen Auditoren bestätigt.

Auf dem Weg zu einer nachhaltigen OMIRA

Wir verpflichten uns der Nachhaltigkeit aus tiefster eigener Überzeugung und zur Unterstützung unserer Geschäftspartner. OMIRA steht für Produkte und Dienstleistungen mit höchsten Ansprüchen, was wir durch eine konsequente und nachhaltige Qualitäts-, Umwelt- und Arbeitssicherheitspolitik unseres Unternehmens sicherstellen.

Im Zuge der Verfolgung unserer Strategie haben wir 2015 ein strukturiertes Nachhaltigkeitsmanagement in der OMIRA implementiert.

Laktosefreie Produkte



Neben der bekannten Marke MinusL für Endverbraucher stellt die OMIRA auch laktosefreie Produkte für die industrielle Weiterverarbeitung her.

Wir produzieren derzeit laktosefreies Magermilchpulver und laktosefreie Butter. Unsere Produktentwicklung arbeitet stetig daran diese Produkte an die individuellen Ansprüche unserer Kunden anzupassen.

Quality / Certificates

Quality is the first priority at OMIRA. To fulfill our high standards, we use the latest technology. An environmentally friendly and sustainable production is of great importance to us. All of our production sites are certified according to ISO 50001 and IFS Food version 7. Our high quality standards have repeatedly been confirmed by independent auditors.

The road towards a sustainable OMIRA

We have committed ourselves to sustainability out of profound conviction as well as to support our business associates. The company OMIRA stands for products and services of the highest standard guaranteed by our consistent and sustainable quality, environmental and work safety policies.

In 2015 OMIRA implemented a structured sustainability management system as part of our company strategy.

Lactose Free Products



OMIRA produces the well-known brand MinusL for retail customers as well as lactose free ingredients mainly for other food manufacturers.

We produce lactose free skimmed milk powder and lactose free butter. Our product development department is working constantly to adapt our ingredients to customer requirements.

Ihr Ansprechpartner / Your Contact

RAVENSBURG MILCHWERKE GmbH • Jahnstraße 10 • 88214 Ravensburg, Germany

Industrieverkauf / Ingredients Sales

Stephan Prinzing

phone +49 751 / 887 – 340

fax +49 751 / 887 – 149

stephan.prinzing@de.lactalis.com