

# Milcobel gaat wei hoogwaardiger vermarkten in partnerschap met Arla

De Belgische zuivelcoöperatie Milcobel is een partnerschap aangegaan met het Deense zuivelbedrijf Arla Foods Ingredients voor de verwerking van weistromen uit de mozzarellaproductie in Langemark. Met hulp van de Denen, waarbij Milcobel ook geld uittrekt voor de nodige aanpassingen in haar fabriek, wordt er extra toegevoegde waarde gecreëerd voor de weistroom. Dit kan naar verwachting een meerprijs van het melkgeld tot 1 euro per hectoliter tot gevolg hebben. “Aanpassingen in de fabriek zullen ook de kwaliteit van de mozzarella verhogen en meer afzetmogelijkheden tot gevolg hebben”, klinkt het.

🕒 15 DECEMBER 2022 – LAATST BIJGEWERKT OM 15 DECEMBER 2022 18:52

Lees meer over:

melkvee

zuivel



De wei, die als reststoom vrijkomt bij de productie van mozzarella door Milcobel in Langemark, wordt momenteel nog geleverd aan de feed- of foodindustrie waar die verwerkt wordt in onder andere sportsupplementen of ijs. Vanaf 2024 zal de wei uit België echter haar weg vinden naar toepassingen in zuigelingenvoeding en medische voeding. Hiervoor is Milcobel een partnerschap aangegaan met Arla dat in Denemarken beschikt over een 'state of the art' weiverwerkingsfabriek.

Vanaf 2024 zal Arla Foods Ingredients de wei uit Vlaanderen inzetten bij de productie van gespecialiseerde ingrediënten voor de premium proteïnamarkten. Deze omvatten melkvetglobulemembraan (MFGM) voor zuigelingenvoeding en weiproteïnehydrolysaten voor medische voeding. Binnen het partnerschap zijn Milcobel en Arla een meerjarig leveringscontract aangegaan waarbij Milcobel weiproteïne retentaat zal leveren aan de Denen.



## Investerings in fabriek

Het partnerschap vergt ook de nodige investeringen van Milcobel om zo aan de strenge kwaliteitseisen voor de grondstof te voldoen. Zo moet er een “aanzienlijk bedrag” geïnvesteerd worden in een ultrafiltratie voor de wei en moeten er ook in de fabriek aanpassingen gedaan worden.

Deze fabrieksaanpassingen zullen ook invloed hebben op de productie van mozzarella. “De benodigde aanpassingen in de fabriek hebben als gevolg dat de kwaliteit van mozzarella nog verder omhooggaat waardoor ook hier meer afzetmogelijkheden ontstaan”, vertelt Francis Relaes, Managing Director van Milcobel Premium Ingredients. Deze divisie van Milcobel richt zich op de zuivelingrediënten voor de internationale voedingsindustrie en foodservice-sector. Denk daarbij aan mozzarella, melkpoeder en ook boter, room en wei.



**“Dit is een belangrijke stap vooruit in de valorisatie van onze weistroom, die zich zal vertalen in toegevoegde waarde voor onze leden-melkveehouders.**

Francis Relaes - Managing Director van Milcobel Premium Ingredients

Relaes geeft aan dat deze stap, waar anderhalf tot twee jaar voorbereiding en onderhandeling aan vooraf ging, een verdere versterking van de Feniks-strategie van Milcobel is. Hij verduidelijkt: “Dit is een belangrijke stap vooruit in de valorisatie van onze weistroom, die zich zal vertalen in toegevoegde waarde voor onze leden-melkveehouders. We zijn enorm fier dat onze wei gebruikt zal worden in hoogwaardige producten voor zuigelingen- en medische voeding.”



Uitgelicht

## “Oplopende Milcobel-melkprijs gevolg van operatie-Feniks”

nieuws

De melkprijs die Milcobel uitbetaalt aan haar leden, blijft in de lift zitten. In oktober ontvangen de melkveehouders die bij de zuivelcoöperatie zijn aangesloten tot 39,15

eu...

🕒 22 OKTOBER 2021

[Lees meer](#)

## Meer melkgeld voor de leden

Afhankelijk van de marktsituatie verwacht hij tot één euro extra melkgeld te kunnen realiseren voor de leden-melkveehouders door de hoogwaardige valorisatie van de weistromen. Hij geeft nog mee dat er door wetenschappelijk onderzoek en research steeds meer toepassingen van wei op de markt komen en de vraag naar de grondstof groeiend is. “Het aanbod in Europa is echter constant en loopt achter bij de vraag”, schetst hij het perspectief. Deze krappe markt stond ook aan de wieg van het partnerschap, horen we van Henrik Andersen, CEO van Arla Foods Ingredients. “Het uitgangspunt voor deze overeenkomst was de groeiende vraag naar hoogkwalitatieve, gespecialiseerde proteïne-ingrediënten.” De Deense zuivelverwerker zegt voor Milcobel gekozen te hebben “vanwege de hoge standaarden die het hanteert en de bevoorradingszekerheid die het weet te bieden”.

De leveringen aan de weifabriek van Arla in Denemarken gaan in het eerste kwartaal van 2024 van start. De aanpassingen aan de productiesite in Langemark zullen volgend jaar gedaan worden

**Bron:** Eigen berichtgeving

## VILT vzw

Koning Albert II Laan 35  
1000 Brussel  
Belgium

## Contact

T • 0473 59 41 39  
M • [info@vilt.be](mailto:info@vilt.be)

## Volg ons op:

screenreader.visit us on our facebook page: <https://www.facebook.com/vilt.nieuws/>

screenreader.visit us on our twitter page: [https://twitter.com/vilt\\_nieuws](https://twitter.com/vilt_nieuws)

screenreader.visit us on our linkedin page: <https://www.linkedin.com/company/vilt-vzw/>

screenreader.visit us on our instagram page: <https://www.instagram.com/vilt.nieuws>

---

© 2024 VILT vzw, all rights reserved |

[Privacy policy](#)

[Copyright](#)

[Cookie Policy](#)

Webdesign by [Who Owns The Zebra](#)