

Kondensmilch

Gezuckerte karamellierte Kondensmilch

Uelzena
Ingredients



Gezuckerte Kondensmilch mit karamellisierter Note und einem Saccharosegehalt von > 40% und einer Gesamttrockenmasse von ca. 70%. Hergestellt aus frischer pasteurisierter Milch (100% Kuhmilch) und Zucker durch rein physikalischen teilweisen Entzug des Wassers mittels Verdampfen. Standardfettgehalt 8%. Der Fett- und Zuckergehalt sowie die Textur und Viskosität können auf Anfrage auch kundenindividuell eingestellt werden. „Clean Label“ Produkt ohne Aromen oder andere Zusatzstoffe.



Verwendung

- › Süßwaren, Toffees, Bonbons
- › Karamellprodukte
- › Schokoladenriegel, Pralinenfüllungen
- › Dessertsoßen, Süßspeisen
- › Eiscreme
- › Feine Backwaren
- › Brotaufstriche
- › Cremefüllungen
- › Cerealien

Produktvorteile

- › Feiner natürlicher Karamellgeschmack
- › Verleiht dem Endprodukt eine schöne natürliche Karamellfarbe
- › Stabile und gleichbleibende Qualität der Zuckerkrystalle – ideal geeignet für die technische Weiterverarbeitung
- › Individuell abgestimmte Textur sowie Fett- und Zuckergehalt – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Angenehmes Mundgefühl dank glatter Struktur
- › Reines Naturprodukt ohne Aromazusatz = „Clean Label“ Zutat

Produktinfo

Produktvarianten

8% Fett (Auf Anfrage auch andere Fettgehalte möglich)

Verkehrsbezeichnung

Gezuckerte Kondensmilch 8% Fett

Zutaten

Milch, Zucker

Verpackungen

- › Bag-in-Box mit Inliner: 5 kg, 12,5 kg, 25 kg
- › Mehrwegcontainer mit Inliner: 650–1.300 kg
- › Einwegcontainer mit Inliner: 1.000–1.200 kg
- › Fass: 280 kg
- › Fibertrommel mit Inliner: 230 kg
- › Sterilcontainer: 500–1.200 kg
- › Tankzug: 24 to

Auf Anfrage sind auch andere Verpackungseinheiten möglich, z.B. individuell angepasst an Ihre Rezepturen/Chargengrößen oder Anwendungstechnologien.

Zertifizierungen

- › ISO 50001
- › FSSC 22000
- › Koscher
- › Halal
- › Fairtrade