

Kondensmilch

Mix: Gezuckerte Kondensmilch mit Pflanzenfett

Uelzena
Ingredients



Mischung aus gezuckerter Kondensmilch und Pflanzenfett mit einem Saccharosegehalt von > 40 % und einer Gesamttrockenmasse von ca. 70 %. Das Produkt hat einen vollen Geschmack und einen Standardfettgehalt von 8 %. Hergestellt aus frischer, pasteurisierter Milch (100 % Kuhmilch), Zucker und Palm- oder Kokosöl. Der partielle Wasserentzug erfolgt in einem rein physikalischen Verdampfungsprozess. „Clean Label“-Produkt ohne Zusatz von Aromen oder anderen Zusatzstoffen.



Verwendung

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

Produktvorteile

- › Stabile und gleichbleibende Qualität der Zuckerkrystalle – ideal geeignet für die technische Weiterverarbeitung
- › Vollmundiger milchiger bis sahniger Geschmack
- › Angenehmes Mundgefühl dank glatter Struktur
- › Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe = „Clean Label“-Zutat
- › Gute Emulgier- und Stabilisierungseigenschaften in fetthaltigen Emulsionen

Produktinfo

Produktvarianten

8 % Fett

Verkehrsbezeichnung

Mischung von gezuckerter Kondensmilch und Pflanzenfett

Zutaten

Milch, Zucker, Pflanzenfett (2,4–8%)

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
- › Koscher
- › Halal
- › RSPO (Palmöl)*

*Auf Anfrage