

Kondensmilch

# Gezuckerte Kondensmilch

**Uelzena**  
Ingredients



Viskose gezuckerte Kondensmilch mit 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. Der Fett- und Zuckergehalt sowie die Textur und Viskosität können kundenindividuell eingestellt werden. „Clean Label“ Produkt ohne Aromen und andere Zusatzstoffe.



## Verwendung

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

## Produktvorteile

- › Stabile und gleichbleibende Qualität der Zuckerkristalle – ideal geeignet für die technische Weiterverarbeitung
- › Individuell abgestimmte Textur sowie Fett- und Zuckergehalt – vereinfacht Ihren Produktionsprozess
- › 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

- › Verschiedene Fettstufen von 0,1–9% Fett
- › Fairtrade (Zucker)
- › Koscher und/oder Halal

### Verkehrsbezeichnung

Gezuckerte Kondensmilch

### Zutaten

Magermilch, Sahne (je nach Fettstufe), 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