

Milchfette

Butter mit Vanillin oder Carotin

Uelzena
Ingredients



Butter mit Zusatz von Vanillin zur Abrundung des Geschmacks in feinen Backwaren oder mit Carotin für eine appetitliche Farbgebung im fertigen Gebäck.
Hergestellt aus Deutscher Markenbutter (100 % Kuhmilch). Milchfettgehalt 82%.



Verwendung

- › Kleingebäck, feine Backwaren, Butterkekse, herzhaftes Gebäck
- › Rührteige, Mürbeteige, Hefeteige
- › Buttercreme, Cremefüllungen und Aufschlagmassen
- › Pralinen, Pralinenfüllungen

Produktvorteile

- › Geschmeidige Konsistenz, gute Verarbeitungseigenschaften
- › Feiner Vanillegeschmack oder appetitliche Farbgebung im Endprodukt
- › Verleiht dem Endprodukt ein angenehmes Mundgefühl
- › Sorgt für die typische mürbe Struktur bei Butterkeksen

Produktinfo

Produktvarianten

- › Butter mit Vanillin
- › Butter mit Carotin

Verkehrsbezeichnung

- › Butter mit Aroma Vanillin
- › Butter mit Farbstoff Carotin

Zutaten

- › Deutsche Markenbutter, Aroma Vanillin
- › Deutsche Markenbutter, Farbstoff Carotin

Schmelzpunkt

29–33 °C

Verpackungen

- › Blockware ohne Karton
im HDPE-Einwickler: 10 kg
- › Blockware im Karton
mit HDPE-Inliner: 10 kg, 25 kg
- › Stange im Einwickler: 2,5 kg

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

Zertifizierungen

- › ISO 9001:2008
- › IFS (Höheres Niveau)
- › Koscher
- › Halal

Peter H. Langner

Leiter Vertrieb Milchfette

Tel +49 (0)581 806–5760

peter.langner@uelzena.de