

Milchfette

# Butterfett mit Vanillin oder Carotin

**Uelzena**  
Ingredients



Butterfett wird hergestellt aus pasteurisierter frischer Sahne oder Butter (100% Kuhmilch) durch rein physikalischen Entzug des Wassers und der fettfreien Trockenmasse (Milcheiweiß, Milchzucker und Mineralien). Milchfettgehalt 99,8%, maximaler Wassergehalt 0,2%. Konzentrierter vollmundiger Buttergeschmack.



## Verwendung

- › Brot, Kleingebäck, feine Backwaren, Butterkekse
- › Rührteige, Mürbeteige, Hefeteige
- › Buttercreme, Cremefüllungen und Aufschlagmasse

## Produktvorteile

- › Sahniger oder buttriger Geschmack im Endprodukt – je nach Einsatzmenge
- › Schöne Farbgebung bei Verwendung von Butterfett mit Carotin
- › Feiner Vanillegeschmack bei Verwendung von Butterfett mit Vanillin
- › Gesoftetes Butterfett lässt sich besonders leicht dosieren / portionieren
- › Längere Haltbarkeit des Rohstoffs im Vergleich zu Butter
- › Ungekühlte Lagerung des Rohstoffs möglich (< 18°C)
- › Enthält die Vitamine A, D, E
- › Butterfett ist von Natur aus laktosefrei

## Verarbeitung

Bei Einsatz von Butterfett statt Butter in Rezepturen werden 1.000g Butter durch 820g Butterfett + 180g Wasser oder Milch ersetzt.

## Produktinfo

### Produktvarianten

- › Butterfett mit Vanillin („fein“ oder „soft“)
- › Butterfett mit Carotin („fein“ oder „soft“)

Soft = aufgeschlagen mit Stickstoff für eine leichte Dosierbarkeit / Portionierung

### Verkehrsbezeichnung

- › Butterfett/-öl mit Aroma Vanillin
- › Butterfett/-öl mit Farbstoff Carotin

### Zutaten

- › Butterreinfett, Aroma Vanillin oder Farbstoff Carotin, (ggf. Stickstoff)

### Schmelzpunkt

30–34 °C

### Verpackungen

- › Blockware im Karton mit HDPE-Inliner: 10kg, 20kg, 25kg
- › Einwegcontainer mit Inliner: 900kg
- › Chep-Pallecon Mehrwegcontainer mit Inliner: 900kg
- › Edelstahlcontainer: 1000kg

Andere Verpackungseinheiten auf Anfrage möglich.

### Zertifizierungen

- › ISO 9001
- › ISO 50001
- › IFS (Höheres Level)
- › Koscher
- › Halal

**Uelzena**

**Uelzena eG**

Im Neuen Felde 87  
29525 Uelzen | Germany

milkfat@uelzena.de  
Tel +49(0)581 806-0