

Milchfette

# Butterreinfett

**Uelzena**  
Ingredients



Butterreinfett wird hergestellt aus pasteurisierter frischer Sahne oder Butter (100% Kuhmilch) durch rein physikalischen Entzug des Wassers und der fettfreien Trockenmasse (Milcheiweiß, Milchzucker und Mineralien) mittels Zentrifugieren und Erhitzen. Milchfettgehalt 99,8%, maximaler Wassergehalt 0,1%. Konzentrierter vollmundiger Buttergeschmack.



## Verwendung

- › Brot, Kleingebäck, feine Backwaren, Butterkekse
- › Rührteige, Mürbeteige, Hefeteige
- › Buttercreme, Cremefüllungen und Aufschlagmassen
- › Schokolade, Pralinen, Pralinenfüllungen, Karamell, Toffees
- › Eiscreme, Süßwaren und Süßspeisen
- › Fertiggerichte, Suppen und Soßen
- › Zur Rekombination von Milch, Joghurt, Sahne, Butter, Käse, etc.
- › Zum Braten, Kochen und Frittieren

## Produktvorteile

- › Sahniger oder buttriger Geschmack im Endprodukt – je nach Einsatzmenge
- › Geschmacksabrundung in Fertiggerichten
- › Angenehmes Mundgefühl und Schmelzverhalten bei Schokolade, Süßwaren und Eiskrem
- › Weniger Fettreif auf der Oberfläche von Schokoladen
- › Hoch erhitzbar ohne zu spritzen
- › Gesoftetes Butterfett lässt sich besonders dosieren/portionieren
- › Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe = „Clean Label“ Zutat
- › 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

- › Butterreinfett „fein“
- › Butterreinfett „soft“  
(aufgeschlagen mit Stickstoff für eine leichte Dosierbarkeit / Portionierung)

### Verkehrsbezeichnung

- › Butterreinfett
- › Wasserfreies Butterfett/Milchfett
- › Butterschmalz

### Zutaten

- › Butterreinfett
- › Butterreinfett, Stickstoff

### Schmelzpunkt

30–34 °C

### Verpackungen

- › Blockware im Karton mit HDPE-Inliner: 10kg, 20kg, 25kg
  - › Fass: 193kg
  - › Einwegcontainer mit Inliner: 900kg
  - › Chep-Pallecon Mehrwegcontainer mit Inliner: 900kg
  - › Edelstahlcontainer: 1.000kg
  - › Tankzug: max. 25.000kg
- Weitere Verpackungseinheiten auf Anfrage möglich.

### 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