

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 erhitzen 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.

[www.ingredients.uelzena.com](http://www.ingredients.uelzena.com)

## Produktinfo

### Produktvarianten

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

### Verkehrsbezeichnung

- › Butterreinfett oder Butterschmalz
- › Wasserfreies Butterfett / Milchfett

### Zutaten

Butterreinfett, ggf. Stickstoff

### Schmelzpunkt

30–34 °C

### Verpackungen

- › Blockware im Karton mit HDPE-Inliner: 10 kg, 20 kg, 25 kg
- › Fass: 193 kg
- › Einwegcontainer mit Inliner: 900 kg
- › Mehrwegcontainer mit Inliner: 900 kg
- › Edelstahlcontainer: 1.000 kg
- › Tankzug: max. 25.000 kg

Weitere Verpackungseinheiten auf Anfrage möglich.

### Zertifizierungen

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

**Uelzena**

Uelzena eG

Im Neuen Felde 87  
29525 Uelzen | Germany

[milkgfat@uelzena.de](mailto:milkgfat@uelzena.de)  
Tel +49(0)581 806-0