

Milchfette

Cholesterinreduzierte Butter

Uelzena
Ingredients



Diese rekombinierte Butter wird hergestellt aus Butterfett (100% Kuhmilch) unter Zugabe von Buttereikulturen. Dem Butterfett wurde mittels eines patentierten Verfahrens ein großer Teil des Cholesterins auf rein physikalischem Wege entzogen. Der Cholesteringehalt dieser Butter beträgt 35 mg/100 g (normale Butter 215 mg). Milchfettgehalt 82%. Vollmundiger Buttergeschmack.



Verwendung

- › Brot, Kleingebäck, feine Backwaren, Butterkekse
- › Rührteige, Mürbeteige, schwere Hefeteige
- › Buttercreme, Cremefüllungen und Aufschlagmassen
- › Pralinen, Pralinenfüllungen
- › Eiscreme
- › Fertiggerichte
- › Suppen und Soßen
- › Aufstriche, Streichfett für Sandwiches

Produktvorteile

- › Cholesteringehalt 35 mg/100g (normale Butter 215g)
- › Verleiht dem Endprodukt ein angenehmes Mundgefühl

Verarbeitung

Je nach Rezept wird die enthaltene herkömmliche Butter durch die gleiche Menge cholesterinreduzierte Butter ersetzt.

Produktinfo

Verkehrsbezeichnung

Butter

Zutaten

Butter, Farbstoff Carotin

Schmelzpunkt

30–34 °C

Verpackungen

- › Blockware im Karton mit HDPE-Inliner: 10 kg

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

Zertifizierungen

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



Uelzena eG

Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen | Germany

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