

Milchfette

Cholesterin- reduziertes Butterfett

Uelzena
Ingredients



Cholesterinreduziertes Butterfett wird hergestellt aus pasteurisierter frischer Sahne oder Butter (100% Kuhmilch) durch Entzug des Wassers und der fettfreien Trockenmasse (Milcheiweiß, Milchzucker, Mineralien). Das Entziehen des Cholesterins erfolgt rein physikalisch mit Hilfe von Dampf. Milchfettgehalt 99,8%, maximaler Wassergehalt 0,2%. Cholesteringehalt 42 mg/100 g (normales Butterfett 285 mg/100 g).



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.

Produktvorteile

- › Cholesteringehalt 42 mg/100g (normales Butterfett 285 mg/100g).
- › Sahniger oder buttriger Geschmack im Endprodukt – je nach Einsatzmenge
- › Angenehmes Mundgefühl und Schmelzverhalten bei Schokolade, Süßwaren und Eiskrem
- › Weniger Fettreif auf der Oberfläche von Schokoladen
- › Längere Haltbarkeit des Rohstoffs im Vergleich zu Butter
- › Ungekühlte Lagerung des Rohstoffs möglich (< 18 °C)
- › Butterfett ist von Natur aus laktosefrei.

Verarbeitung

- › Je nach Rezeptur wird die herkömmliche Menge Butterfett durch die gleiche Menge cholesterinreduziertes Butterfett ersetzt.
- › Bei Einsatz von Butterfett statt Butter in Rezepturen werden 1.000 kg Butter durch 820 g Butterfett plus 180 g Wasser oder Milch ersetzt.

Produktinfo

Produktvarianten

Butterfett

Zutaten

Butterfett

Schmelzpunkt

30–34 °C

Verpackungen

- › Kunststoffeimer: 5 kg
- › Blockware im Karton mit HDPE-Inliner: 10 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

Auf Anfrage sind auch andere Verpackungseinheiten möglich, z.B. Kartoningehalte individuell angepasst an Ihre Rezepturen/Chargengrößen. Bitte sprechen Sie uns an!

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