

Milchfette

# Deutsche Markenbutter

**Uelzena**  
Ingredients



Deutsche Markenbutter mit 82 % Milchfettgehalt – hergestellt aus frischer pasteurisierter Sahne (100% Kuhmilch). Vollmundiger reiner Buttergeschmack. Optimierte Prozesse sorgen für eine ganzjährig schwankungsfreie Produktqualität



## Verwendung

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

## Produktvorteile

- › Vollmundiger typischer Buttergeschmack
- › Geschmeidige Konsistenz, gute Verarbeitungseigenschaften
- › Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe = „Clean Label“ Zutat
- › Verleiht dem Endprodukt ein angenehmes Mundgefühl
- › Sorgt für die typische mürbe Struktur bei Butterkeksen
- › Enthält die Vitamine A, D, E



Die Qualität von Butter mit dem Gütezeichen „Deutsche Markenbutter“ wird monatlich von amtlichen Kontrollstellen überprüft und unterliegt strengen Anforderungen. Bei der Butterprüfung werden die Kriterien pH-Wert, Sensorik (Aussehen, Geruch, Geschmack und Textur), Wasserverteilung und Streichfähigkeit bewertet. Deutsche Markenbutter darf nur von zugelassenen Betrieben hergestellt werden und ist die hochwertigste Butterqualität in Deutschland.

## Produktinfo

### Produktvarianten

- › Mildgesäuerte Butter
- › Süßrahmbutter

### Verkehrsbezeichnung

- › Deutsche Markenbutter, mildgesäuert
- › Deutsche Markenbutter, Süßrahm

### Zutaten

Deutsche Markenbutter

### Schmelzpunkt

28–32 °C

### Verpackungen

- › Blockware ohne Karton  
im HDPE-Einwickler: 10 kg
- › Blockware im Karton  
mit HDPE-Inliner: 10 kg, 25 kg
- › Stange im Einwickler: 2,5 kg

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

### 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](mailto:peter.langner@uelzena.de)