

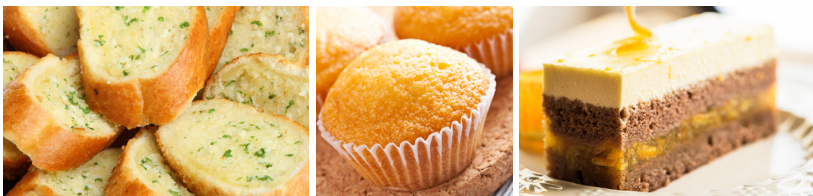
Milchfette

# Laktosefreie Butter

**Uelzena**  
Ingredients



Butter mit 82 % Milchfettgehalt – hergestellt aus Butterreinfett, Magermilch und Buttereikulturen (100% Kuhmilch) durch Rekombination zu Butter. Die Laktose wurde mittels eines enzymatischen Verfahrens in Glucose und Galaktose umgewandelt. Der Laktosegehalt liegt unter 0,1 %.



## 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

- › Geschmeidige Konsistenz, gute Verarbeitungseigenschaften
- › Vollmundiger typischer Buttergeschmack, dabei gut verträglich für Personen mit Laktoseintoleranz
- › Zur Herstellung laktosereduzierter oder laktosefreier Produkte
- › Verleiht dem Endprodukt ein angenehmes Mundgefühl
- › Sorgt für die typische mürbe Struktur bei Butterkekse
- › Enthält die Vitamine A, D, E

## Verarbeitung

Je nach Anwendungsgebiet wird die in der Rezeptur enthaltene herkömmliche Butter durch die gleiche Menge an laktosefreier Butter ersetzt.

## Produktinfo

### Verkehrsbezeichnung

Butter

### Zutaten

Butter, Laktase

### Schmelzpunkt

30–34 °C

### Verpackungen

- › Blockware im Karton mit HDPE-Inliner: 10 kg, 25 kg
- › Platte im Einwickler: 2 kg

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

### Zertifizierungen

- ISO 9001:2008
- IFS (Höheres Niveau)
- Kosher

---

**Peter H. Langner**

**Leiter Vertrieb Milchfette**

Tel +49 (0)581 806–5760

peter.langner@uelzena.de