

Milchfette

# Milchfett-Compounds

**Uelzena**  
Ingredients



Wir liefern kundenindividuell entwickelte Milchfett-Mixe auf der Basis von Sahne, Butter und/oder fraktionierten oder entfärbten Milchfetten als Emulsionen „Fett in Wasser“ oder „Wasser in Fett“ für die verschiedensten Anwendungen im Lebensmittelbereich. Die Zugabe von weiteren Zutaten ist möglich. Schmelzverhalten, Schmelzpunkt, Fettgehalt etc. wird nach Ihren Vorgaben eingestellt.



## Verwendung

- › Brot, Kleingebäck, feine Backwaren, Butterkekse
- › Cremefüllungen und Aufschlagmassen
- › Schokolade, Pralinen, Pralinenfüllungen
- › Eiscreme
- › Süßwaren und Süßspeisen
- › Fertiggerichte
- › Suppen und Soßen

## Produktvorteile

- › Individuell abgestimmte funktionale Vormischung, genau angepasst auf das jeweilige Endprodukt und die vorhandene Produktionstechnologie – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Vorabdosierung weiterer Zutaten in die Milchfettmischung vereinfacht deren Zugabe und somit den Herstellungsprozess
- › Zollrechtliche Vorteile gegenüber der Einfuhr von normalem Butter/-fett in einigen Ländern
- › Sahniger oder buttriger Geschmack im Endprodukt – je nach Art des Milchfettmixes

## Produktinfo

### Produktvarianten

Kundenindividuell zu entwickeln

### Verkehrsbezeichnung

Abhängig von der genauen Zusammensetzung.

### Zutaten

Abhängig von der genauen Zusammensetzung.

### Verpackungen

Je nach Art des Produktes steht für die Abpackung Ihrer kundenindividuellen Milchfettmischung eine Vielzahl an Verpackungsmöglichkeiten wie Kartons, Fässer, beheizbare Edelstahlcontainer, Chep-Pallecons, Einwegcontainer mit Inliner oder Tankzugverladung zur Verfügung – welche genau ist abhängig von Art und Beschaffenheit des jeweiligen Produktes.

### Zertifizierungen

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

---

**Peter H. Langner**

**Leiter Vertrieb Milchfette**

Tel +49 (0)581 806-5760

peter.langner@uelzena.de