

Milchfette

Milchfettfraktionen

Uelzena
Ingredients



Rein physikalisch gewonnene Olein- und Stearin-Milchfettfraktionen mit unterschiedlichen Festfettverteilungen (SFI/SFC). Erhältlich als rekombiniertes Butterfett, kundenindividueller Milchfettmix mit definiertem Schmelzpunkt oder Einzelfraktionen. Milchfettfraktionen sind für vielfältige Anwendungen einsetzbar.



Verwendung

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

Produktvorteile

- › Definierte Schmelzpunkte, Aggregatzustände und Konsistenz des Butterfettes
- › Optimierung der Anwendung durch eingestellte Schmelzpunkte, passend zum Endprodukt und Ihrer Anwendungstechnologie
- › Sahniger oder buttriger Geschmack im Endprodukt – je nach Einsatzmenge
- › Oleine verfügen über einen besonders ausgeprägten Buttergeschmack und eine intensiv gelbe Farbe
- › Angenehmes Mundgefühl und Schmelzverhalten bei Schokolade, Süßwaren und Eiskrem
- › Butterfett ist von Natur aus laktosefrei

Produktinfo

Produktvarianten

- › Hard Stearin, Soft Stearin
- › Olein, Super-Olein, Top-Olein

Verkehrsbezeichnung

Butterfett fraktioniert oder Milchfetterzeugnis

Abhängig vom eingesetzten Produkt und dem Einsatzgebiet kann eine andere Bezeichnung vorgeschrieben sein (Einzelfallprüfung).

Zutaten

Butterfett fraktioniert

Schmelzpunkt

Von 10 °C bis 40 °C je nach Typ.

Verpackungen

Eimer, Kartons, Fässer, Ein- und Mehrwegcontainer oder Tankzug (abhängig vom Schmelzpunkt).

Andere Verpackungseinheiten auf Anfrage möglich.

Zertifizierungen

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

Peter H. Langner

Leiter Vertrieb Milchfette

Tel +49 (0)581 806-5760

peter.langner@uelzena.de