

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
- › ISO 50001
- › IFS (Höheres Level)
- › Koscher
- › Halal

**Uelzena**

**Uelzena eG**

Im Neuen Felde 87  
29525 Uelzen | Germany

milkfat@uelzena.de  
Tel +49(0)581 806-0