

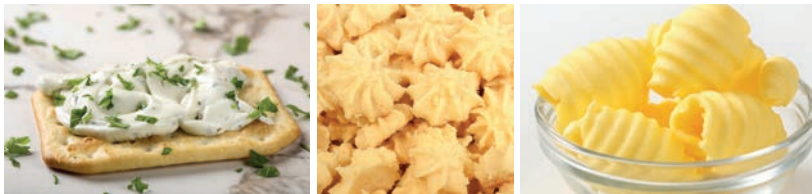
Milchfette

Mischfette

Uelzena
Ingredients



Wir entwickeln und produzieren kundenindividuelle, maßgeschneiderte Mischfette aus Deutscher Markenbutter, Butterreinfett oder fraktioniertem Butterfett mit einem oder mehreren pflanzlichen Fetten wie z. B. Raps- oder Kokosöl. Der Gesamtfettgehalt und die Quoten der gewünschten Pflanzenfette werden nach Ihren Vorgaben individuell eingestellt, z. B. um definierte Anforderungen für spezielle Auslandsmärkte zu erfüllen. Die Zugabe von weiteren Zutaten wie z. B. Joghurt, Magermilch, Salz, Aromen etc. ist möglich.



Verwendung

- › Brot, Kleingebäck, feine Backwaren, Kekse, Waffeln
- › Plundergebäck, Blätterteige, Pasteten
- › Cremefüllungen und Aufschlagmassen
- › Schokolade, Pralinen, Pralinenfüllungen
- › Eiscreme
- › Süßwaren und Süßspeisen
- › Fertiggerichte
- › Suppen und Soßen
- › Schmelzkäse-Produkte
- › Brotaufstriche, Kochen, Braten

Produktvorteile

- › Individuell abgestimmte homogene Mischung aus Milchfett und Pflanzenfett(en), angepasst auf das jeweilige Endprodukt und die vorhandene Produktionstechnologie – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Vorabdosierung weiterer Zutaten in das Mischfett vereinfacht deren Zugabe und somit den Herstellungsprozess
- › Einstellbarer Schmelzpunkt, Härtegrad und Textur
- › Zollrechtliche Vorteile gegenüber der Einfuhr von normalem Butter/-fett in einigen Ländern
- › Sahniger oder buttriger Geschmack im Endprodukt – je nach Art des Milchfettmixes
- › Kostenvorteil durch geringeren Milchfettgehalt bei dennoch buttrigem Geschmack

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 Ihres kundenindividuellen Mischfettes eine Vielzahl an Verpackungsmöglichkeiten wie Kartons, Fässer, beheizbare Edelstahlcontainer, Mehrwegcontainer mit Inliner oder Tankzugverladung zur Verfügung – welche genau ist abhängig von Art und Beschaffenheit des jeweiligen Produktes. Bitte sprechen Sie uns an!

Zertifizierungen

- › ISO 9001
- › ISO 50001
- › IFS (Höheres Level)

Uelzena

Uelzena eG

Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen | Germany

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