

Milchfette

# Rekombinierte Butter

**Uelzena**  
Ingredients



Ideal geeignet als Tourierbutter für Blätter- und Plundersteige: Rekombinierte Butter, hergestellt aus Butterreinfett und ggf. fraktioniertem Butterfett (100% Kuhmilch) sowie Buttereikulturen. Milchfettgehalt 82% oder kundenindividuell auch höher. Vollmundiger reiner Buttergeschmack. Das spezielle Herstellungsverfahren sorgt für optimierte Produkteigenschaften wie z. B. eingestellte Schmelzpunkte und eine ganzjährig schwankungsfreie Produktqualität.



## Verwendung

- › Croissants
- › Blätterteige, Pasteten
- › Plundergebäcke

## Produktvorteile

- › Geschmeidige plastische Konsistenz, gute Verarbeitungseigenschaften
- › Maschinenfreundliche, hohe Belastbarkeit für sichere Verarbeitung
- › Optimale Trennung von Teig- und Butterschichten beim Tourieren
- › Verleiht dem Gebäck eine optimale Blätterung und Krume
- › Unterstützt eine schöne Bräunung des fertigen Gebäcks
- › Vollmundiger, frischer Buttergeschmack
- › Angenehmes Mundgefühl

Hinweis: Die Verwendung von Milchfettfraktionen in rekombinierter Butter muss nicht deklariert werden.

## Produktinfo

### Produktvarianten

- › Tourierbutter (Plunderbutter)
- › Tourierbutter mit erhöhtem Steigschmelzpunkt (Croissantbutter)
- › Tourierbutter mit Zusatz von Vanillin oder Carotin

### Verkehrsbezeichnung

- › Butter
- › Butter mit Aroma Vanillin
- › Butter mit Farbstoff Carotin

### Zutaten

- › Butter
- › Butter, Aroma Vanillin
- › Butter, Farbstoff Carotin

### Schmelzpunkt

- › 36–38°C (Croissantbutter)
- › 30–34°C (Plunderbutter)

Andere Schmelzpunkte auf Anfrage möglich.

### Verpackungen

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

### Zertifizierungen

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

**Uelzena**

**Uelzena eG**

Im Neuen Felde 87  
29525 Uelzen | Germany

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