

Milchfette

Rekombinierte Butter

Uelzena
Ingredients



Ideal geeignet als Tourierbutter für Blätter- und Plunderteige: Rekombinierte Butter, hergestellt aus Butterrein Fett 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

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

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

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 9001:2008
- › IFS (Höheres Niveau)

Peter H. Langner

Leiter Vertrieb Milchfette

Tel +49 (0)581 806–5760
peter.langner@uelzena.de