

Milchfette

Weißes Butterfett

Uelzena
Ingredients



Weißes Butterfett wird hergestellt aus pasteurisierter frischer Sahne oder Butter (100 % Kuhmilch) durch Entzug des Wassers und der fettfreien Trockenmasse (Milchweiß, Milchzucker, Mineralien). Das Entziehen der typischen gelben Butterfarbe erfolgt durch Desodorierung, einem rein physikalischen Prozess, mit Hilfe von Wasserdampf. Milchfettgehalt 99,8%, maximaler Wassergehalt 0,1%.



Verwendung

Dieses farbneutrale Butterfett ist besonders geeignet für Süßwaren und Gebäck, bei denen die Eigenfarbe des Milchfettes die Farbgebung des Endproduktes beeinträchtigt. Bei Bedarf kann auch der typische Buttergeschmack mit entzogen werden, z. B. für die Herstellung aromatisierter Füllungen in Süßwaren oder die Rekombination bestimmter Käsesorten.

- › Backwaren
- › Desserts, weiße Cremes und Eiscreme
- › Sahnebonbons, gestrudelte Bonbons
- › Schokolade, weiße Pralinenfüllungen
- › Suppen und Soßen

Produktvorteile

- › Entweder sahniger, buttriger Geschmack oder aber geschmacksneutral
- › Angenehmes Mundgefühl und Schmelzverhalten bei Schokolade, Süßwaren und Eiskrem
- › Keine Beeinflussung der Farbgebung des Endproduktes
- › Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe = „Clean Label“ Zutat
- › Längere Haltbarkeit des Rohstoffs im Vergleich zu Butter
- › Ungekühlte Lagerung des Rohstoffs möglich (< 18 °C)
- › Butterfett ist von Natur aus laktosefrei

Verarbeitung

Bei Einsatz von Butterfett statt Butter in Rezepturen werden 1.000g Butter durch 820g Butterfett + 180g Wasser oder Milch ersetzt.

Produktinfo

Produktvarianten

- › Weißes Butterfett
- › Geschmacksneutrales weißes Butterfett

Verkehrsbezeichnung

- › Butterfett
- › Butteröl

Zutaten

Butterfett

Schmelzpunkt

30–34 °C

Verpackung

- › Blockware im Karton mit HDPE-Inliner: 10 kg, 25 kg
- › Einwegcontainer mit Inliner: 900 kg
- › Shep-Pallecon Mehrwegcontainer mit Inliner: 900 kg
- › Edelstahlcontainer: 1.000 kg
- › Tankzug: max. 25.000 kg

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