

Milchfette

Cholesterinreduzierte Butter

Uelzena
Ingredients



Diese rekombinierte Butter wird hergestellt aus Butterfett (100% Kuhmilch) unter Zugabe von Butte-
kulturen. Dem Butterfett wurde mittels eines patentierten Verfahrens ein großer Teil des Cholesterins auf
rein physikalischem Wege entzogen. Der Cholesteringehalt dieser Butter beträgt 35 mg/100 g (normale
Butter 215 mg). Milchfettgehalt 82%. Vollmundiger Buttergeschmack.



Verwendung

- › Brot, Kleingebäck, feine Backwaren, Butterkekse
- › Rührteige, Mürbeteige, schwere Hefeteige
- › Buttercreme, Cremefüllungen und Aufschlagmassen
- › Pralinen, Pralinenfüllungen
- › Eiscreme
- › Fertiggerichte
- › Suppen und Soßen
- › Aufstriche, Streichfett für Sandwiches

Produktvorteile

- › Cholesteringehalt 35 mg/100g (normale Butter 215g)
- › Verleiht dem Endprodukt ein angenehmes Mundgefühl

Verarbeitung

Je nach Rezept wird die enthaltene herkömmliche Butter durch die gleiche
Menge cholesterinreduzierte Butter ersetzt.

Produktinfo

Verkehrsbezeichnung

Butter

Zutaten

Butter, Farbstoff Carotin

Schmelzpunkt

30–34 °C

Verpackungen

- › Blockware im Karton mit HDPE-Inliner: 10 kg

Auf Anfrage sind auch andere Verpackungseinheiten
möglich, z. B. Kartoninhalte individuell angepasst an
Ihre Rezepturen/Chargengrößen.

Zertifizierungen

- › ISO 9001:2008
- › IFS (Höheres Niveau)

Peter H. Langner

Leiter Vertrieb Milchfette

Tel +49 (0)581 806–5760

peter.langner@uelzena.de