



Hergestellt aus frischer Milch (100% Kuhmilch) durch rein physikalische Trennung (Zentrifugation) von Magermilch und Rahm. Der Fettgehalt kann kundenindividuell eingestellt werden. Erhältlich als frische oder schonend wärmebehandelte Sahne und auf Wunsch mit Stabilisierungssystem wie z. B. Carrageen. Die Zugabe von weiteren Zutaten ist möglich.



Verwendung

- › Feinkostsoßen und -tunken
- › Dressings und Marinaden
- › Konservensoßen
- › Fertiggerichte, Soßen und Suppen
- › Süßspeisen
- › Milchfrischprodukte
- › Eiscreme
- › Süßwaren, Pralinen, Schokolade
- › Kleingebäck und feine Backwaren
- › Sahneliköre

Produktvorteile

- › Vollmundiger frischer Sahnegeschmack – auch bei der wärmebehandelten Sahne
- › Lange Haltbarkeit
- › Verbesserung von Geschmack und Geruch im Fertigprodukt
- › Gute Emulgierereigenschaften
- › Individuell abgestimmter Fettgehalt, genau angepasst auf das jeweilige Endprodukt und die vorhandene Produktionstechnologie – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Hervorragende Verarbeitungseigenschaften bei der industriellen Weiterverarbeitung

Produktinfo

Produktvarianten

- › Verschiedene Fettstufen von 27–38% Fett
- › Mit oder ohne Zucker
- › Verschiedene Stabilisierungssysteme
- › Laktosefrei

Verkehrsbezeichnung

- › Sahne/Feinkostsahne
- › Sahne/Feinkostsahne (wärmebehandelt)

Zutaten

- › Sahne
- › Sahne, Carrageen
- › Sahne, Lactase

Verpackungen

- › Kunststoffeimer: 5–10 kg
- › Bag-in-Box mit Inliner: 5–50 kg
- › Pallecon Mehrwegcontainer mit Inliner: 500–1.000 kg
- › Einwegcontainer mit Inliner: 1.000 kg
- › Sterilcontainer: 500–1.000 kg

Andere Verpackungseinheiten auf Anfrage.

Zertifizierungen

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

Viele unserer Produkte können wir auch in koscherer Qualität anbieten. Bitte fragen Sie an.

Johannes Rother

Leiter Vertrieb Milchprodukte

Tel +49 (0)5767 9603–49

johannes.rother@warmsener.com