



Joghurterzeugnis mit 1,5 % Fett mit mild-säuerlichem Geschmack. Hergestellt aus frischer pasteurisierter teilentrahmter Milch (100% Kuhmilch) durch Säuerung und Dicklegung mit Milchsäurebakterien. Erhältlich als frischer fettarmer Joghurt oder schonend wärmebehandeltes Joghurterzeugnis. Die Konsistenz von flüssig bis fest, der Säurecharakter und der Fettgehalt können kundenindividuell eingestellt werden. Auf Wunsch mit verschiedenen Stabilisierungssystemen



Verwendung

- › Dressings und Marinaden
- › Feinkostsoßen und -tunken, Dips
- › Leichte Desserts
- › Eiscreme
- › Joghurt drinks, Milchmixgetränke

Produktvorteile

- › Frischer mild-säuerlicher Joghurt-Geschmack
- › Geschmacksverbesserung im Endprodukt
- › Verleiht kalten Soßen eine bessere Konsistenz
- › Flüssig bis feste Konsistenz, angepasst auf das jeweilige Endprodukt und die vorhandene Produktionstechnologie – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Hervorragende Verarbeitungseigenschaften bei der industriellen Weiterverarbeitung

Produktinfo

Produktvarianten

- › Fettgehalt von 1,5–1,8 % Fett
- › Verschiedene Stabilisierungssysteme
- › Laktosefrei

Verkehrsbezeichnung

- › Fettarmer Joghurt mit 1,5 % Fett
- › Fettarmes Joghurterzeugnis 1,5 % Fett, wärmebehandelt

Zutaten

- › Joghurt, (ggf. Stabilisator)
- › Joghurt, (ggf. Lactase)

Verpackungen

- › Mehrwegcontainer mit Inliner: 500–1.000 kg
- › Einwegcontainer mit Inliner: 1.000–1.200 kg
- › Sterilcontainer: 500–1.000 kg

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

Zertifizierungen

- › ISO 50001
- › IFS

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