

Milchprodukte

kundenindividuelle Milch(fett)- produkte

Uelzena
Ingredients



Ergänzend zu unserer Standard-Produktpalette entwickeln wir für Sie gerne auch kundenindividuell maßgeschneiderte Milchprodukte sowie Vormischungen und Compounds aus MilCHFetten auf der Basis von gezuckerter Kondensmilch, Sahne, Joghurt, Quark oder Buttermilch. Die Zugabe von weiteren Zutaten ist möglich. Konsistenz, Trockenmasse, Fettgehalt, etc. wird nach Ihren Vorgaben eingestellt. Erhältlich mit verschiedenen Stabilisierungssystemen.



Verwendung

- › Basis für Brotaufstriche
- › Desserts
- › Backwaren
- › Eiscreme
- › Feinkost
- › Fertiggerichte
- › Tiefkühlgerichte
- › Suppen und Soßen
- › Süßwaren

Produktvorteile

- › Kundenindividuelle Einstellung der sensorischen und physikalischen Parameter
- › Vereinfachung des Produktionsprozesses optimal auf Ihre Anwendungstechnologie angepasste Produkte
- › Vorabdosierung weiterer Zutaten in die MilCHFettmischung vereinfacht deren Zugabe und somit den Herstellungsprozess

Produktinfo

Produktvarianten

Kundenindividuell zu entwickeln

Verkehrsbezeichnung

Abhängig von der genauen Zusammensetzung.

Zutaten

Abhängig von der genauen Zusammensetzung.

Verpackungen

Je nach Art des Produktes steht für die Abpackung Ihres kundenindividuellen Milch- oder MilCHFettproduktes eine Vielzahl an Verpackungsmöglichkeiten wie Kunststoffbeime, Bag-in-Box-Systeme, Fässer, Sterilcontainer, Chep-Pallecons, Fluid Bags, Einwegcontainer mit Inliner oder Tankzugverladung zur Verfügung – welche genau ist abhängig von Art und Beschaffenheit des jeweiligen Produktes.

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