

Milchprodukte

Laktosefreie Joghurt- erzeugnisse

Uelzena
Ingredients



Joghurtherzeugnisse mit 1,5–10% Fett mit frisch-säuerlichem bis sahnigem Geschmack. Hergestellt aus frischer entrahmter pasteurisierter Milch (100% Kuhmilch) durch Säuerung und Dicklegung mit Milchsäurebakterien. Der Milch wurde mittels eines enzymatischen Verfahrens die Laktose entzogen. Der Laktosegehalt liegt unter 0,1%. Erhältlich als frische Joghurts oder schonend wärmebehandelte Joghurtherzeugnisse. Die Konsistenz von cremig 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 säuerlicher oder auch sahniger Joghurt-Geschmack
- › Geschmacksverbesserung im Endprodukt
- › Cremige 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 1,5–10% Fett
- › Verschiedene Stabilisierungssysteme

Verkehrsbezeichnung

- › Fettarmes Joghurtherzeugnis 1,5% Fett laktosefrei, wärmebehandelt
- › Sahnejoghurtherzeugnis 10% Fett laktosefrei, wärmebehandelt

Zutaten

- › Joghurt fettarm, Stärke, Lactase
- › Sahnejoghurt, Stärke, Lactase

Verpackungen

- › Kunststoffeimer: 10 kg
- › Pallecon Mehrwegcontainer mit Inliner: 500–1.000 kg
- › Einwegcontainer mit Inliner: 1.000 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 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