

Milchprodukte

Magermilch- joghurt

Uelzena
Ingredients



Joghurterzeugnis mit 0,1–0,5 % Fett mit frisch-säuerlichem Geschmack. Hergestellt aus frischer entrahmter pasteurisierter Milch (100% Kuhmilch) durch Säuerung und Dicklegung mit Milchsäurebakterien. Erhältlich als frischer Magermilchjoghurt oder schonend wärmebehandeltes Joghurterzeugnis. Die Konsistenz von flüssig bis stichfest, 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 Joghurt-Geschmack
- › Geschmacksverbesserung im Endprodukt
- › Verleiht kalten Soßen eine bessere Konsistenz
- › Flüssige bis stichfeste Konsistenz, angepasst auf das jeweilige Endprodukt und die vorhandene Produktionstechnologie – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Hervorragende Verarbeitungseigenschaften bei der industriellen Weiterverarbeitung

Produktinfo

Produktvarianten

- › Fettgehalt von 0,1–0,5 % Fett
- › Verschiedene Stabilisierungssysteme
- › Laktosefrei

Verkehrsbezeichnung

- › Joghurt aus entrahmter Milch
- › Joghurterzeugnis, wärmebehandelt
- › Magermilchjoghurt

Zutaten

- › Magermilch (ggf. Stabilisator)
- › Magermilch, 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.