



Sauermilcherzeugnis mit mindestens 10% Fett mit leicht säuerlichem Geschmack und cremiger Konsistenz. Hergestellt aus frischer Milch (100% Kuhmilch) durch rein physikalische Trennung (Zentrifugation) von Magermilch und Rahm und anschließende Säuerung der Sahne mit Milchsäurebakterien. Erhältlich als frische oder schonend wärmebehandelte Saure Sahne. Der Fettgehalt kann kundenindividuell eingestellt werden.



Verwendung

- › Feinkostsoßen und -tunken, Dips
- › Dressings und Marinaden
- › Konservensoßen
- › Fertiggerichte, Soßen und Suppen
- › Süßspeisen
- › Eiscreme
- › Kleingebäck und feine Backwaren

Produktvorteile

- › Vollmundiger leicht säuerlicher frischer Geschmack
- › Cremige Konsistenz
- › Hervorragende Verarbeitungseigenschaften bei der industriellen Weiterverarbeitung
- › Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe = „Clean Label“ Zutat

Produktinfo

Verkehrsbezeichnung

Saure Sahne 10%

Zutaten

- › Sahne
- › Sahne, wärmebehandelt

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