Milchprodukte

Schmand

Uelzena Ingredients

Sauermilchprodukt mit 18–24 % Fett mit leicht säuerlichem Geschmack und fester 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 frisches oder schonend wärmebehandeltes Produkt. Der Fettgehalt kann kundenindividuell eingestellt werden. Auf Wunsch mit verschiedenen Stabilisierungssystemen.

Verwendung

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

Produktvorteile

- Vollmundiger typischer Sauerrahmgeschmack
- Durch den hohen Fettgehalt hitze- und kochstabil
- Glatte und kompakte Struktur
- Kalt und warm verwendbar
- Lange Haltbarkeit
- Hervorragende Verarbeitungseigenschaften bei der industriellen Weiterverarbeitung
- Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe = „Clean Label“ Zutat

Produktinfo

Produktvarianten
- Verschiedene Stabilisierungssysteme
- Laktosefrei
- Verschiedene Fettstufen von 18–24 %

Verkehrsbezeichnung
- Schmand
- Sauermilcherzeugnis, wärmebehandelt

Zutaten
- Sahne, (ggf. Stabilisator)
- Sahne, 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.

WS Warmsener Spezialitäten GmbH Dairy Ingredients

WS Warmsener Spezialitäten GmbH
Bohnhorster Straße 17
31606 Warmsen | Germany

milkingredients@warmsener.com
Tel +49(0)5767 9603-0