

Milchprodukte

Vollmilchjoghurt

Uelzena
Ingredients



Joghurterzeugnis mit mindestens 3,5 % Fett mit mild-säuerlichem Geschmack. Hergestellt aus frischer pasteurisierter Milch (100% Kuhmilch) durch Säuerung und Dicklegung mit Milchsäurebakterien. Erhältlich als frischer Vollmilchjoghurt oder schonend wärmebehandeltes Joghurterzeugnis. Die Konsistenz von fließfähig bis fest, der Säurecharakter und der Fettgehalt können kundenindividuell eingestellt werden. Auf Wunsch mit verschiedenen Stabilisierungssystemen.



Verwendung

- › Dressings und Marinaden
- › Feinkostsoßen und -tunken, Dips
- › Desserts
- › Eiscreme
- › Joghurtdrinks, Milchmixgetränke

Produktvorteile

- › Frischer mild-säuerlicher Joghurt-Geschmack
- › Geschmacksverbesserung im Endprodukt
- › Verleiht kalten Soßen eine bessere Konsistenz
- › Cremige bis feste Konsistenz, angepasst auf das jeweilige Endprodukt und die vorhandene Produktionstechnologie – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Hervorragende Verarbeitungseigenschaften bei der industriellen Weiterverarbeitung

Produktinfo

Produktvarianten

- › Verschiedene Stabilisierungssysteme
- › Laktosefrei

Verkehrsbezeichnung

- › Vollmilchjoghurt 3,5 % Fett
- › Vollmilchjoghurterzeugnis 3,5 %, wärmebehandelt

Zutaten

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