

Milchpulver

Buttermilchpulver (süß)

Uelzena
Ingredients



Trockenmilcherzeugnis mit einem Fettgehalt von 4–9% und einem Wassergehalt von max. 4%,
sprühtrocknet aus frischer pasteurisierter süßer Buttermilch aus unserer Butterei (100% Kuhmilch).
Eiweißgehalt min. 34% in fettfreier Trockenmasse.



Verwendung

- › Rekombination von Buttermilch
- › Substitution von Magermilchpulver
- › Teilsubstitution von Vollmilchpulver
- › Backwaren und -mischungen
- › Schokoladen und Süßwaren
- › Desserts, Süßspeisen, Joghurt
- › Eiscreme
- › Puddingpulver
- › Suppen, Soßen, Fertiggerichte
- › Diätetische Lebensmittel
- › Getränkepulver
- › Konditoreiprodukte
- › Brotaufstriche, Streichfette, Margarine

Produktvorteile

- › Sehr gute Löslichkeit und Verarbeitungseigenschaften
- › Verbessert die Emulgierereigenschaften in Lebensmitteln
- › Reich an Proteinen und Mineralien
- › Aromaverbesserung in Fertigprodukten
- › Geschmacksabrundung von Backwaren und Dressings
- › Verbesserung der Frischhaltung von Backwaren
- › Verbesserte Bräunung der Kruste bei Backwaren
- › Proteinquelle für Lebensmittel
- › Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe = „Clean Label“ Zutat
- › Lange Haltbarkeit, einfache Lagerhaltung

Produktinfo

Verkehrsbezeichnung

Buttermilchpulver

Zutaten

Buttermilchpulver

Rekombination

90 g Buttermilchpulver auf 910 g Wasser
ergeben 1 kg Buttermilch

Lagerung

- › Dunkel, trocken (Luftfeuchte max. 70%)
- › Vor Frost geschützt
(empfohlene Temperatur <20°C)
- › Getrennt von stark riechenden Produkten

Verpackungen

Papier-Sack mit LDPE-Inliner: 25 kg

Zertifizierungen

- › ISO 9001:2008
- › IFS (Höheres Niveau)
- › Koscher
- › Halal

Bernd Gewecke

Leiter Vertrieb Milchpulver und Lohntrocknung

Tel +49 (0)581 806-5960

bernd.gewecke@uelzena.de