

Milchpulver

# Magermilchpulver (Low Heat)

**Uelzena**  
Ingredients



Trockenmilcherzeugnis mit einem Fettgehalt von max. 1,25 % und einem Wassergehalt von max. 4 %, sprühgetrocknet aus frischer pasteurisierter Milch (100 % Kuhmilch). Der Eiweiß- und Wassergehalt kann nach Wunsch eingestellt (standardisiert) werden. Unser schonend erhitztes und kaum denaturiertes Low-heat-Magermilchpulver ist gut löslich und optimal geeignet für alle Anwendungen in denen möglichst native Proteine benötigt werden, z. B. zur Rekombination von Milch und deren Weiterverarbeitung zu Joghurt, Käse und fermentierten Milchprodukten.



## Verwendung

- › Rekombination von Milch als Trinkmilch oder zur Weiterverarbeitung zu Joghurt, Käse und fermentierten Milchprodukten
- › Schokoladen und Süßwaren
- › Backwaren und Backmischungen
- › Desserts, Süßspeisen, Joghurt
- › Eiscreme
- › Puddingpulver
- › Suppen, Soßen, Fertiggerichte
- › Sportlernahrung, diätetische Lebensmittel
- › Getränkepulver, Kaffeeweißer, Toppingpulver

## Produktvorteile

- › Schonend sprühgetrocknet und kaum denaturiert
- › Feiner Milchgeschmack z. B. bei Schokolade und Süßwaren
- › Sehr gute Löslichkeit und Verarbeitungseigenschaften
- › Sorgt für feine Porung, zartere Krume und geschmeidigere Beschaffenheit von Backwaren
- › Stabilisierung und Frischhaltung von Lebensmitteln
- › Hervorragende Schaumbildung in Instantgetränken
- › Geschmacksabrundung und Aromaverbesserung von Fertigprodukten
- › Proteinquelle für Lebensmittel
- › Verbesserung der Emulgierereigenschaften
- › Reines Naturprodukt ohne Zusatzstoffe = „Clean Label“ Zutat
- › Lange Haltbarkeit, Einfache Lagerhaltung

## Produktinfo

### Produktvarianten

- › Nicht standardisiert
- › Teil-Standardisiert
- › Standardisiert

### Verkehrsbezeichnung

Magermilchpulver

### Zutaten

Magermilchpulver

### Rekombination

100 g Magermilchpulver auf 900 g Wasser ergeben 1 kg Magermilch

### Lagerung

- › Dunkel, trocken (Luftfeuchte max. 70 %)
- › Vor Frost geschützt  
(empfohlene Temperatur ca. 15–25 °C)
- › Getrennt von stark riechenden Produkten

### Verpackungen

- › Papier-Sack mit LDPE-Inliner: 25 kg
- › Big Bag: 1.000 kg
- › Silozug: 25.000 kg

### Zertifizierungen

- › ISO 22000:2005
- › Koscher
- › Halal

---

## Bernd Gewecke

### Leiter Vertrieb Milchpulver und Lohntrocknung

Tel +49 (0)581 806–5960  
bernd.gewecke@uelzena.de