

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

- › FSSC 22000
- › ISO 50001
- › Koscher
- › Halal

Uelzena

Uelzena eG

Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen | Germany
milkpowder@uelzena.de
Tel +49(0)581 806-0