

Milchpulver

# Magermilchpulver (Medium Heat)

**Uelzena**  
Ingredients



Trockenmilcherzeugnis mit einem Fettgehalt von max. 1,25 % und einem Wassergehalt von max. 4 %, sprühgetrocknet aus frischer pasteurisierter Milch (100 % Kuhmilch). Eine schonende Erhitzung sorgt für den typisch-frischen Geschmack. Der Eiweiß- und Wassergehalt kann nach Wunsch eingestellt (standardisiert) werden. Unser Medium-Heat Magermilchpulver ist besonders gut geeignet zur Herstellung von Schokolade, Eiscreme und Backwaren.



## Verwendung

- › Rekombination von Milch
- › Schokoladen und Süßwaren
- › Backwaren und Backmischungen
- › Desserts, Süßspeisen, Joghurt
- › Eiscreme
- › Puddingpulver
- › Suppen, Soßen, Fertiggerichte
- › Sportlernahrung, diätetische Lebensmittel
- › Getränkepulver, Kaffeeweißer, Toppingpulver

## Produktvorteile

- › Schonend sprühgetrocknet
- › 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