



Joghurtherzeugnis mit 10 – 12 % Fett mit cremig-sahnigem Geschmack. Hergestellt aus frischer pasteurisierter Sahne (100 % Kuhmilch) durch Säuerung und Dicklegung mit Milchsäurebakterien. Erhältlich als frischer Sahnejoghurt oder schonend wärmebehandeltes Joghurtherzeugnis. Die Konsistenz von cremig bis fest, der Säurecharakter und der Fettgehalt können kundenindividuell eingestellt werden. Auf Wunsch mit verschiedenen Stabilisierungssystemen.



Verwendung

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

Produktvorteile

- › Cremig-sahniger feinsäuerlicher Joghurt-Geschmack
- › Geschmacksverbesserung im Endprodukt
- › Cremige bis feste Konsistenz, angepasst auf das jeweilige Endprodukt und die vorhandene Produktionstechnologie – vereinfacht den Produktionsprozess
- › Hervorragende Verarbeitungseigenschaften bei der industriellen Weiterverarbeitung

Produktinfo

Produktvarianten

- › Fettgehalt von 10 – 12 % Fett
- › Verschiedene Stabilisierungssysteme
- › Laktosefrei

Verkehrsbezeichnung

- › Sahnejoghurt 10 % Fett
- › Sahnejoghurtherzeugnis 10 % Fett, wärmebehandelt

Zutaten

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