

Milchfette

Milk Fats



Butterfett

Butterreinfett, gesofitet
99,8 % Fett



soft

Uelzena

Ingredients



HOCH BUTTER

Uelzena eG / Hoche Butter GmbH
Im Neuen Felde 87 · 29525 Uelzen · Germany



DE-NI 035
EG

Uelzena

Ingredients



HOCH BUTTER

Butterfett

Butterreinfett, gesofitet · 99,8 % Fett

10 kg

Uelzena
Ingredients



Butter & Butterfette

Wir sind einer der größten Hersteller für Milchfette in Europa. Als eine von nur ganz wenigen Molkereien verfügen wir neben unserer modernen Butterei in Bismark auch über eine Butterfettanlage, eine Fraktionierung und eine Desodorierungsanlage am Standort Uelzen. Dieses einzigartige Technologieportfolio und unser Know-how nutzen wir oft für die Entwicklung maßgeschneiderter, kundenindividueller Milchfettprodukte.

Zertifizierungen

FSSC 22000
IFS
ISO 50001
Kosher
Halal

Produkt	Qualität oder Zutaten	Verpackungen
Deutsche Markenbutter	82% Fett Mildgesäuert oder Süßrahm	10 kg 25 kg Karton 10 kg Block im HDPE Einwickler 4 x 2,5 kg Stangen im Einwickler
Rekombinierte Butter	Diverse Schmelzpunkte von 30 – 38°C	10 kg Karton 5 x 2 kg Platten im Einwickler
Butterreinfett	99,8 Fett Fein Gesoftet mit Stickstoff	10 kg 20 kg 25 kg Karton 900 kg Einwegcontainer mit Inliner 900 kg Mehrwegcontainer (Chep) 1.000 kg beheizbare Stahlcontainer 10 – 24 mt Tankzug
Milchfettfraktionen	Oleine und Stearine mit diversen Schmelzpunkten	Produktabhängig

Gut zu wissen

- › Schmelzpunkt, Härtegrad oder Abschmelzverhalten unserer Milchfette können wir gezielt beeinflussen.
- › Mit unserer Desodorierungsanlage können wir ein entfärbtes, weißes Butterfett oder Butter herstellen.
- › Wir produzieren aus eigenem Rohstoff in ganzjährig schwankungsfreier Qualität und Verfügbarkeit.





Anwendung / Scope of application

Schokoladenindustrie / Chocolate Industry
Süßwarenindustrie / Confectionery Industry
Backwarenindustrie / Bakery Industry
Eisindustrie / Ice Cream Industry
Molkereiindustrie / Dairy Manufacturing



Find out more

Butter & Anhydrous Milk Fats

We are one of the largest manufacturers of milk fats in Europe. As one of only a few dairies, we not only have a modern butter making plant in Bismark, but also a butterfat plant, a fractionation plant and a deodorisation plant at the Uelzen site. We often use this unique technology portfolio and our expertise for the development of tailor-made, customised milk fat products.

Certifications

FSSC 22000
IFS
ISO 50001
Kosher
Halal

Product	Quality	Packaging
Premium German Butter	82 % Fat Lactic or Sweet Cream	10 kg 25 kg Cardboard Box 10 kg Block in HDPE Film 4 x 2,5 kg Wrapped Sticks
Recombined Butter	Various melting points from 30 – 38 °C	10 kg Cardboard Box 5 x 2 kg Wrapped Sheets
Concentrated Butter (AMF)	99,8 5 Fat Fine Softened with Nitrogen	10 kg 20 kg 25 kg Cardboard Box 900 kg One-Way-Container with Liner 900 kg Disposable Container (Chep) 1,000 kg Heated Steel Container 10 – 24 mt Tank Truck
Milk Fat Fractions	Oleine and Stearine with various melting points	Depends on the product



Good to know

- › We can specifically influence the melting point, degree of hardness or melting behaviour of our milk fats.
- › With our deodorisation plant, we can produce a decoloured, white butterfat (AMF) or butter.
- › We produce from our own raw material milk in fluctuation-free quality and with year-round availability.

Uelzena Ingredients

Uelzena ist eine Molkereigenossenschaft mit vier Produktions- und zwei Vertriebsstandorten für milchbasierte Zutaten und Lohn Trocknung in Norddeutschland. Unsere Milch beziehen wir von eigenen Milcherzeugern in einem Radius von 150 km rund um die Standorte. Das bedeutet kurze Wege, sichere Verfügbarkeit und höchste Rohstoffqualität.

Uelzena is a dairy cooperative with four production plants and two sales locations for dairy ingredients and contract drying in northern Germany. We source our milk from our own milk producers within a radius of 150 kilometres around the sites. This means short distances, reliable availability and the highest quality raw materials.



Wir produzieren natürliche Clean Label Zutaten
We produce naturally clean label ingredients



Wir sind ein bevorzugter Lieferant der Lebensmittelindustrie
We are a preferred supplier of the food industry



Wir stehen für hohe Produktqualität und sichere Verfügbarkeit
We represent high product quality and reliable availability



Wir können den CO₂-Fußabdruck für unsere Produkte liefern
We can supply the carbon footprint for our products



Deutschland ist eine der besten Milchregionen in Europa
Germany is one of the best milk regions in Europe



- 1 Uelzen
- 2 Warmen
- 3 Neumünster
- 4 Bismark



Uelzena eG
Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen, Germany
info@ingredients.uelzena.com
Tel. +49 (0)581 806-0

