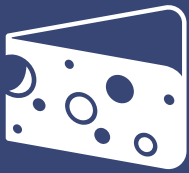


Käse

Cheese





Gouda & Edamer

In unserer Käserei am Standort Bismark produzieren wir hauptsächlich Gouda und Edamer als folierte Blockware. Täglich mehr als 5.000 Euroblöcke, das sind fast 90 mt. Von der Aufbereitung der Rohmilch bis hin zur Abpackung des fertigen Käses verläuft die Produktion größtenteils vollautomatisiert. Der Käse geht an industrielle Weiterverarbeiter oder Aufschnittbetriebe, wo er in Scheiben geschnitten, gewürfelt oder geraspelt wird.

Zertifizierungen

IFS
ISO 50001
Halal

Produkt	Qualität	Verpackungen
Gouda	48% 45% 40% 30%	15 kg Block in Reifungsfolie
Edamer	40% 30%	15 kg Block in Reifungsfolie
Butterkäse	45%	15 kg Block in Reifungsfolie
Steppenkäse	40%	15 kg Block in Reifungsfolie

Gut zu wissen

- › Die Milch für unseren Käse stammt direkt aus der Region aus einem Umkreis von 100km rund um den Produktionsstandort und wird täglich frisch angeliefert.
- › Konzentrierter Geschmack: Für 1 kg Gouda Käse benötigen wir ca. 9,5 Liter Milch.
- › Für den Export verpacken wir unsere Käseblöcke zusätzlich in stabile Umkartons.





Anwendung / Scope of application

Molkereiindustrie / Dairy Industry
Lebensmittelindustrie / Food Industry
Schmelzkäseherstellung / Processed Cheese Production
Käseverarbeiter und -verpacker / Cheese Processors
and Packers



Find out more

Gouda & Edam Cheese

At our cheese factory in Bismark, we mainly produce Gouda and Edam cheese as foil wrapped blocks. More than 5,000 euro blocks per day, that’s almost 90 tonnes. Most of the production process is fully automated, from raw milk treatment to the packaging of the finished cheese. The cheese is sold to industrial processors or professional slicers, where it is sliced, diced or grated.

Certifications

IFS
ISO 50001
Halal

Product	Quality	Packaging
Gouda	48% 45% 40% 30%	15 kg Block, foil-ripened
Edam	40% 30%	15 kg Block, foil-ripened
Butter Cheese	45%	15 kg Block, foil-ripened
Steppen	40%	15 kg Block, foil-ripened

Good to know

- › The milk for our cheese comes directly from the region within a 100km radius around the production site and is delivered fresh every day.
- › Concentrated flavour: We need approx. 9.5 litres of milk for 1kg of Gouda cheese.
- › For the export market, we also pack our cheese blocks in stable cardboard boxes.



Uelzena Ingredients

Uelzena ist eine Molkereigenossenschaft mit vier Produktions- und zwei Vertriebsstandorten für milchbasierte Zutaten und Lohntrocknung 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

