

Food Ingredients & Contract Processing Services





Unsere wichtigste Zutat: Sie

You are our most important ingredient

Mit vielen unserer Kunden arbeiten wir bereits seit Jahrzehnten eng zusammen. Darauf sind wir sehr stolz. Aber nicht nur das. Denn eine langfristige Kundenbeziehung ermöglicht vertrauensvollen Austausch. Und dieser wiederum sorgt dafür, dass wir unsere Leistungen ständig an neue anwendungstechnologische Erfordernisse und die speziellen Produkthanforderungen der von uns belieferten Süßwaren-, Backwaren- und Zutatenindustrie anpassen können.

Mit anderen Worten: Ihre hohen Ansprüche lassen uns immer besser werden.

Wir bieten Ihnen ein breites Sortiment hochwertiger Lebensmittelzutaten sowie ein außergewöhnliches Know-how im Bereich Sprühtrocknung, Mischen und MilCHFettverarbeitung. Sie profitieren dabei vom Synergieeffekt, der durch die Bündelung dieser Leistungen unter einem Dach entsteht.

Flexibilität und die Suche nach Lösungen sind für uns selbstverständlich. Wir verstehen uns als zuverlässiger Partner, der Ihnen einen reibungslosen Produktionsablauf ermöglicht und Sie bei der Umsetzung neuer Produktideen unterstützt. Dabei bleiben wir der Region, der hanseatischen Kaufmannstradition und unserer genossenschaftlichen Herkunft immer treu – schließlich sind sie die Basis für die zuverlässige Qualität und Versorgungssicherheit, die wir Ihnen täglich bieten.

In dieser Broschüre erfahren Sie mehr über unsere Produkte und Dienstleistungen. Sollten Sie Fragen haben, stehen wir Ihnen natürlich jederzeit zur Verfügung.



Uwe Radke,
Geschäftsführer
Marketing und Vertrieb
General Manager
Marketing and Sales

We have closely cooperated with many of our customers for decades. This makes us very proud. However, that's not all. A long-term customer relationship goes hand in hand with a trustful exchange of information which in turn ensures that we are able to adapt our services and performance constantly to the application technology and specific product requirements requested by the confectionery, baking and ingredients industries we serve.

In other words: Your high standards support our constant improvement.

We offer a broad range of high quality food ingredients and extraordinary experience in the spray-drying, mixing and milk fat processing sectors. You can benefit from the synergistic effect that we achieve from our pooling of all these services under one roof.

You can take for granted our flexibility and our commitment to provide solutions. We are a reliable partner facilitating smooth production within your company and supporting you in the implementation of new product ideas. In doing so, we will remain rooted in our region, the hanseatic merchant tradition and our cooperative background as these are the fundamentals for the reliable quality, availability and supply that we offer every day.

Please read more about our products and services in this brochure. If you have any questions, please do not hesitate to contact us at anytime.

Herzlichst, Ihr
Sincerely yours,

U. Radke

Sicherheit und Qualität stehen bei uns an erster Stelle. Die Produktionen werden mittels zertifizierter Qualitätsmanagementprozesse streng überwacht.

Safety and quality are our top priorities. Production is strictly monitored through certified quality management processes.



Milchpulver

Erfahrung, Innovation – und Treue zur Region

Uelzena produziert seit mehr als 60 Jahren Milchpulver. Die Milch dafür wird von norddeutschen (Mitglieds-) Molkereien in der Region eingesammelt und direkt in den Werken in Uelzen oder Neumünster angeliefert. Das bedeutet kurze Transportwege und gesicherte Rohstoffverfügbarkeit. Und es garantiert Ihnen Qualität. Denn wir wissen ganz genau, wo unsere Milch herkommt.

Ebenso wichtig ist für uns die ständige Optimierung unserer Milchpulverqualitäten, z.B. in Bezug auf die Parameter Denaturierungsgrad, Löslichkeit, Staubarmut, Korngröße und Mischverhalten – denn unsere Kunden haben ganz unterschiedliche Anforderungen:

Einige Beispiele

- › Unser schonend erhitztes und kaum denaturiertes Low-heat-Magermilchpulver ist optimal zur Rekombination von Milch und deren Weiterverarbeitung zu Joghurt, Käse und fermentierten Milchprodukten.
- › Spezielle Qualitäten sorgen für feinen Milchgeschmack etwa bei Schokoladen und Süßwaren.

Die Produktion erfolgt nach zertifizierten, höchsten technischen und hygienischen Standards, überwacht durch unser leistungsfähiges Qualitätsmanagementsystem.

Ob im Werk Uelzen oder an unserem neuen Produktionsstandort Neumünster, an dem wir auf einem der größten Sprühtürme Europas mit hochmodernster Technik und vollautomatisierten Prozessen jedes Jahr bis zu 60.000 Tonnen Milchpulver produzieren – beste Produktqualität ist unser Ziel.

Milk Powder

Experience, quality – and regional roots

Uelzena has been producing milk powders for more than 60 years. The milk comes from (member) dairies from the region (Northern Germany) and is delivered directly to the factories in Uelzen and Neumünster. This means: short transport routes and secured raw material availability. Moreover, it guarantees quality because we know precisely where our milk has been produced.

Another factor that is key for us is the constant optimization of our milk powder range and properties including degree of denaturation, solubility, dust production, particle size and mixing behavior – this is because our customers have different individual requirements.

Here are some examples

- › Our gently heated and barely denatured Low Heat skimmed milk powder is perfectly suited for the recombination of milk and its further processing into yoghurt, cheese and fermented dairy products.
- › Other special high quality products impart a fine milky flavor, for example, to confectionery and chocolate products.

In the production process, we apply certified standard methods with the highest possible technical and hygiene performance, monitored by our efficient quality management system.

Whether it is in our factory in Uelzen or at our new production site in Neumünster, where we produce up to 60,000 tons of milk powder each year in one of the largest spraying towers in Europe – it is our aim to produce best product quality.



Im MTW steht einer der modernsten Magermilch-Sprüh­türme Europas mit einer Jahreskapazität von 60.000 to.

One of Europe's most state-of-the-art skimmed milk spray towers is based in the MTW (milk drying facility), with an annual production capacity of 60,000 tons.



Milchfette

Wir können mehr als Standardprodukte

An den Produktionsstandorten Uelzen und Bismark produzieren wir Butter und Butterfette für die Back- und Süßwarenindustrie – standardisiert oder maßgeschneidert. Eines unserer besonderen technologischen Verfahren ist die Milchfettfraktionierung. Mit Hilfe eines rein physikalischen Verfahrens trennen wir die harten Stearine von den weichen bis flüssigen Oleinen. Anschließend können wir die einzelnen Fraktionen zu einer großen Bandbreite von Produkten neu kombinieren. So werden auf Wunsch definierte Schmelzpunkte, gewünschte Härtegrade oder ein bestimmtes Abschmelzverhalten möglich – eben „maßgeschneiderte“ Milchfette.

Eine weitere besondere Technologie, die Desodorierungsanlage, erlaubt uns, dem Milchlipp das Cholesterin und/oder seine Farbe und den typischen Buttergeschmack zu entziehen: ideal für die Produktion heller Cremes, Bonbons und Pralinenfüllungen oder die Weiterverarbeitung mit Nüssen, Krokant oder Aromen wenn deren Geschmack im Vordergrund stehen soll.

Milk Fats

We offer more than standard only

In our production plants in Uelzen and Bismark we produce butter and anhydrous milk fats for our customers from the baking and confectionery industry – standardized or tailor made. Using a purely physical process we separate the hard stearins from the soft/liquid oleins after which we can recombine the individual fractions into a large range of new products. This method provides for defined melting points, defined degrees of hardness or specific melting behavior – thus the production of customized milk fats.

In another very special technological process, namely deodorization, we remove cholesterol and/or the color and typical butter flavor from the milk fat. The resulting product is ideal for the production of light crèmes, candies or filled chocolates or for further processing with nuts, brittle or flavorings where their aroma should prevail.



Wir verfügen über ein umfangreiches Technologieportfolio zur Milchfettbearbeitung. Automatisierte Produktionslinien und ausgefeilte Prozesse garantieren sichere Produktqualitäten.
We are able to draw on an extensive technology portfolio to process milk fat. Automated production lines and sophisticated processes ensure consistent product quality.

Einige Beispiele

- › Süßwarenhersteller lassen sich von uns Premixe mit speziellen Fettspektren mixen, die für ein besonders gutes Mundgefühl und vollen Sahnegeschmack sorgen.
- › Keksherstellern können wir bei Raumtemperatur flüssige Milchfettmischungen bieten, die direkt weiterverarbeitet werden können und nicht mehr angewärmt werden müssen.
- › Bonbonhersteller bekommen bei uns individuelle Flüssigsahnemixe, z.B. für helle, mit Frucht gestrudelte Bonbons oder klassische Karamellbonbons.
- › Schokoladenherstellern liefern wir Fette, die lange fest bleiben und erst bei einer exakt definierten Temperatur schmelzen.

Here are some examples

- › Confectionery manufacturers order premixes with specific fat profiles that deliver an excellent mouthfeel and full-bodied creamy taste.
- › For the biscuit manufacturers, we offer milk fat mixes that are liquid at ambient temperatures and can be immediately used in further processing without having to be warmed up.
- › Manufacturers of hard candies source individual liquid cream mixes from us for the production of light, fruit swirled candies or traditional caramel candies.
- › Chocolate processors are supplied with solid fats that will only melt at a precisely defined temperature.



Wir liefern kundenindividuell in industriegerechten Verpackungssystemen.
We supply customized products in packaging systems that meet industrial standards.

Milchfettprodukte Milk Fat Products

Spezialist für gezuckerte Kondensmilch

Die Warmseener Spezialitäten GmbH gehört seit 2006 zur Uelzena Gruppe und ist eingebunden in das Geschäftsfeld Uelzena Ingredients. Genau wie die Uelzena eG ist sie A-Lieferant der großen Markenartikler der europäischen Lebensmittelindustrie. Der Produktionsstandort Warmsen ist spezialisiert auf die Herstellung von gezuckerter Kondensmilch und Typ Dulce de leche verschiedener Fettgehalte und Trockenmassenstufen für die Süßwarenindustrie und beliefert außerdem die Feinkostindustrie mit einer Vielzahl an Sahne- und Joghurtprodukten für die Herstellung von Tunken, Soßen, Desserts, Feinkostsalaten, Convenience Food oder Frischprodukten.

Einige Beispiele:

- › Wir liefern maßgeschneiderte Sahnemixe für die Produktion von Bonbons.
- › Unsere Spezialität sind kundenindividuelle Vormischungen, passgenau zur Weiterverarbeitung auf den Produktionsanlagen unserer Kunden.
- › Den Fettgehalt und die Trockenmasse unseres Hauptproduktes gezuckerte Kondensmilch stellen wir auf Wunsch nach Kundenspezifikation individuell ein.
- › Wir liefern unsere Produkte in industriegerechten und hygienischen Verpackungssystemen wie versiegelten Eimern, Bag-in-Box-Systemen, Pallecons oder Edelstahlcontainern.

Specialist for sweet condensed milk

The Warmseener Spezialitäten GmbH has been part of the Uelzena Group since 2006 and is incorporated in the business field Uelzena Ingredients. Like the Uelzena eG, it is a preferred supplier for the large brand manufacturers of the European food industry. Our manufacturing site Warmsen specializes in the production of sweetened condensed milk and type dulce de leche with various degrees of fat and dry matter content for the confectionery industry. We also provide the fine food industry with a number of cream and yoghurt products for creating dips, sauces, desserts, gourmet salads, convenience food or fresh products from here.

Some examples:

- › We supply tailor-made cream mixtures for producing candy.
- › We specialize in customized compounds that are precisely aligned to further processing at our customers' production plants.
- › On request, we adjust the level of fat and dry matter of our main product condensed milk to meet our customers' individual requirements.
- › We supply our products in hygienic packaging systems that meet industrial standards, such as sealed buckets, BIBs, pallecons or stainless steel containers.

Fett und Trockenmassegehalt unseres Hauptproduktes
gezuckerte Kondensmilch stellen wir kundenindividuell ein.
We adjust the level of fat and dry matter of our main product
sweetened condensed milk according to our customers' needs.



Lohntrocknung

Contract Drying

Qualität made in Uelzen

Unsere Kernkompetenz ist Sprühtrocknung. Seit 40 Jahren trocknen wir nicht mehr nur Milch, sondern auch viele andere empfindliche Produkte: pflanzliche Farbstoffe und Aromen ebenso wie Vitamine, Mineralien, Pflanzenextrakte, Würz- und Zusatzstoffe. Als Lohntrockner für Kunden aus aller Welt nutzen wir unsere Lösungskompetenz für die Bearbeitung von 300 bis 400 Produkten jährlich und haben uns einen Ruf als Problemlöser für „schwierige Fälle“ erarbeitet.

Neben normalen wässrigen Lösungen verarbeiten wir auch besonders empfindliche Produkte, Suspensionen und Emulsionen zu sprühgetrockneten Zutaten. Die Entwicklung eines optimal passenden Verarbeitungsprozesses für jedes einzelne Produkt ist eine unserer Stärken. Je nach Produkt setzen wir dabei verschiedene Trocknungssysteme wie Düse oder Scheibe ein, mit denen wir in der Lage sind, die physikalischen Parameter des Pulvers, wie z.B. Korngröße oder Staubverhalten, gezielt zu steuern.

Einige Beispiele

- › Wir stellen Naturfarbpulver her, die das komplette Farbspektrum abdecken.
- › Wir trocknen empfindliche Eiweiße wie Gelatine oder Kollagenhydrolysate.
- › Wir sind einer von weltweit drei Herstellern für das Sojasaucenpulver des Weltmarktführers.
- › Wir produzieren Vitamine und Mineralien in Food und Infant Qualität.

Bei allen Produkten können wir dank unseres hoch qualifizierten Analytik-Labors und ausgefeilter Reinigungsprozesse ein Höchstmaß an Sicherheit garantieren: Freiheit von Keimen, Allergenen und Verunreinigungen, etwa durch Cross-Kontaminationen. Selbstverständlich besitzen wir alle wichtigen Zertifizierungen – von ISO 9001 über Bio und IFS bis hin zur Zulassung für Kosher und Halal-Produktionen.

Quality made in Uelzen

Our core competence is spray drying. For 40 years, we have been drying not only just milk, but many other sensitive products, too: vegetable dyes and flavors as well as vitamins, minerals, vegetable extracts, spices and additives. Customers of our contract drying business come from all over the world and rely on our capacity to solve problems which we then apply to the processing of between 300 and 400 products each year. We are known as the solution provider for “difficult issues”.

Apart from normal aqueous solutions, we also process highly susceptible products, suspensions and emulsions into spray-dried ingredients. One of our strengths is the development of perfectly adjusted processing techniques for each individual product. Depending on the product, we use different drying systems, nozzles and disks, to control the physical properties of the powders including particle size and dusting properties in a targeted fashion.

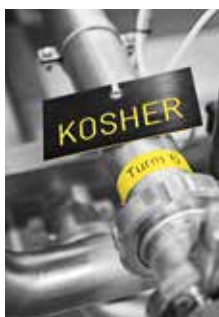
Here are some examples

- › We produce dried natural colors that cover the entire color range.
- › We spray-dry sensitive proteins such as gelatin and collagen hydrolysates.
- › We are one of the three companies in the world producing dried soy sauce for the world market leader.
- › We produce vitamins and minerals according to food and infant food quality.

Since we have a highly qualified analytical laboratory and sophisticated cleaning processes, we are able to guarantee a high degree of food safety for all of these products: They are free from microorganisms, allergens and contaminations, caused, for example, by cross contamination. Naturally, we have been certified – from ISO 9001 and organic to IFS, from kosher to halal, we have passed all relevant certifications.



Wir sind Spezialist für die Trocknung von färbenden Pflanzenextrakten, zum Beispiel Rote-Bete-Extrakt auf Trägerstoff Maltodextrin.
We are the specialists for the drying of coloring plant extracts, for example beetroot extract on a maltodextrin carrier.



Milchfettverarbeitung

Milk Fat Processing

Technologie und Know how

An den drei Produktionsstandorten Uelzen, Bismark und Warmsen verfügen wir über ein langjährig erarbeitetes Expertenwissen und ein umfangreiches Technologieportfolio zur Milchfettverarbeitung. Diese Ressourcen nutzen wir nicht nur für unsere eigenen Produkte, sondern als Dienstleister im Bereich Lohnfertigung auch für die Ver- und Bearbeitung von Kundenrohstoffen auf Milchbasis.

Lohnherstellung ist Vertrauenssache. Unsere Kunden geben Ihren Rohstoff bei uns als Milchspezialist in sichere Hände. Zu unserem Serviceangebot gehören die Lohnproduktion von Butter und Butterfett ebenso wie die Standardisierung von Milch- und Sahneerzeugnissen oder die veredelnde Bearbeitung von Milchfetten. Mit Hilfe spezieller physikalischer Technologien können wir Milchfett auf Wunsch auch fraktionieren, entfärben oder das enthaltene Cholesterin entziehen

Unsere Technologiekompetenz:

- › umfangreiche Technologie zur Milchfettverarbeitung an allen Standorten
- › moderne Buttereier für die Produktion von mildgesäuerter und Süßrahmbutter
- › Butterschmelze zur Herstellung von Butterfett
- › Fraktionierungsanlage zur Zerlegung von Milchfett in einzelne Fraktionen
- › Desodorierungsanlage zur Entfärbung von Milchfett

Viele Kunden nutzen unsere Technologie und unser Expertenwissen zur Verarbeitung eigener Rohstoffe.

Many customers use our technology and our expertise to process their own raw materials.



Technology and know-how

At the three manufacturing sites Uelzen, Bismark and Warmsen, we are able to draw on expert knowledge that has developed over many years on the subject of milk fat processing as well as on an extensive technology portfolio in the field. We use these resources not only for our own products, but also as a service provider in the contract manufacture sector for the processing of and for customers' milk-based raw materials.

Contract manufacturing is a matter of trust. Your raw material is in safe hands with us as a milk specialist. The contract manufacture of butter and butterfat are part of our service package, as are the standardization of milk and cream products and the refining treatment of milk fats. With the help of special physical technologies, we are also able to fractionate the milk fat, decolorize it or withdraw the cholesterol contained upon request.

Here are some examples

- › Extensive range of technologies to process milk fat at all sites
- › State-of-the-art creamery for producing mildly acidified butter and sweet cream butter
- › Butter melting for the production of butterfat
- › Fractioning installation to break up milk fat into individual fractions
- › Deodorization installation to decolorize milk fat





Produktübersicht

Seien es Süßwaren, Backwaren, Eiscreme oder Feinkostspezialitäten – die großen Markenartikler der Lebensmittelbranche vertrauen seit Jahrzehnten auf milchbasierte Zutaten von Uelzena.

Milchpulver

- › Low heat und Medium heat Magermilchpulver
- › standardisiertes Magermilchpulver
- › teilstandardisiertes Magermilchpulver
- › nicht standardisiertes Magermilchpulver
- › Buttermilchpulver

✉ **Kontakt:** bernd.gewecke@uelzena.de

Milchfette (standard)

- › Butterreinfett
- › Butterfett mit Vanillin oder Carotin
- › Butterfett fein oder mit Stickstoff gesoftet
- › Deutsche Markenbutter
- › Butter mit Zusatz von Vanillin oder Carotin

Milchfette (individuell)

- › Milchfett mit definiertem Schmelzpunkt
- › Flüssiges (pumpfähiges) Milchfett
- › Premixe aus Milchfett und Zutaten
- › Entfärbtes weißes Milchfett
- › Milchfettfraktionen
- › Mischfette aus Milch- und Pflanzenfetten

✉ **Kontakt:** peter.langner@uelzena.de

Milchfettprodukte

- › Gezuckerte Kondensmilch mit verschiedenen Fettstufen und Trockenmassegehalten
- › Typ Dulce de Leche
- › Feinkostsahne in verschiedenen Fettstufen
- › Crème fraîche und saure Sahne
- › Joghurts für Feinkost und Desserts
- › Kundenindividuelle Premixe/Zubereitungen

✉ **Kontakt:** johannes.rother@warmsener.com

Product overview

Whether for confectionery, bakery products, ice cream or fine food specialities – the major brand manufacturers of the food industry have been relying on milk-based ingredients from Uelzena for decades.

Milk powder

- › Low Heat and Medium Heat skimmed milk powder
- › Standardized skimmed milk powder
- › Partly standardized skimmed milk powder
- › Non-standardized skimmed milk powder
- › Buttermilk powder

✉ **contact:** bernd.gewecke@uelzena.de

Milk fats (standard)

- › Anhydrous milk fat
- › Butterfat with vanillin or carotene
- › Butterfat fine or softened with nitrogen
- › German best quality butter
- › Butter containing added vanillin or carotene

Milk fats (individual)

- › Milk fat with defined melting point
- › Liquid (pumpable) milk fat
- › Premixes from milk fat and ingredients
- › Decolorized white milk fat
- › Milk fat fractions
- › Blends from milk and plant fats

✉ **contact:** peter.langner@uelzena.de

Milk fat products

- › Sweetened condensed milk with various levels of fat and dry matter
- › Type Dulce de leche
- › Gourmet cream with various levels of fat
- › Crème fraîche and sour cream
- › Yoghurts for delicatessen and desserts
- › Customized premixes/preparations

✉ **contact:** johannes.rother@warmsener.com

Zertifizierungen / Zulassungen
Certifications / Approvals

- › Kosher / Halal Produktionen
- › Kosher / halal production



Produzenten / Manufacturer



Uelzena eG
Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen, Germany
Tel. +49 (0)581 806-0
Fax +49 (0)581 806-9000
info@ingredients.uelzena.com



Warmseener Spezialitäten GmbH

WS Warmseener Spezialitäten GmbH
Bohnhorster Str. 17
31606 Warmsen, Germany
Tel. +49 (0)5767 9603-0
Fax +49 (0)5767 9603-25
info@warmseener.com

Facts & Figures

Kerngeschäft

- › Herstellung von milchbasierten Zutaten für die Lebensmittelindustrie
- › Lohntrocknung von (färbenden) Pflanzenextrakten, Aromen, Vitaminen, Mineralien etc. für die Zutatenindustrie
- › Lohnver- und bearbeitung von Milchfetten

Lebensmittelzutaten

- › Milchpulver
- › Milchfette
- › gezuckerte Kondensmilch
- › Feinkostsahne
- › Joghurtprodukte

Leistungsspektrum

- › Egalisieren
- › Konzentrieren
- › Emulgieren
- › Sprühtrocknen
- › Agglomerieren
- › Mischen
- › Coaten
- › Standardisieren
- › Milchfettverarbeitung
- › Fraktionieren
- › Entfärben von Butterfett
- › Entcholesterinisieren
- › Rekombinieren
- › Abpacken

Core business

- › Production of milk based ingredients for the food industry
- › Contract drying of (coloring) plant extracts, flavorings, vitamins, minerals and more for the ingredients industry
- › Contract processing of milk fats

Food ingredients

- › Milk powder
- › Milk fats
- › Sweetened condensed milk
- › Cream for delicatessen
- › Yoghurt products

Range of services

- › Standardizing
- › Concentrating
- › Emulsifying
- › Spray-drying
- › Agglomerating
- › Mixing
- › Coating
- › Standardizing
- › Milk fat processing
- › Fractionating
- › Decolorizing of butter fat
- › Removal of cholesterol
- › Recombining
- › Packing

www.ingredients.uelzena.com

