

Butter

Dairy ingredients – Professional solutions

The delicious taste of butter in combination with an excellent quality and technological characteristics makes exquisite products. A wide spectrum of qualitative high-grade offers the best basis for an optimized production.

Product

- dt. Markenbutter and Industry butter block (Winter- and Summercream)
- CE-Butter I + II
- TXT-Butter

Characteristics

Depending on the application the butter has special technological characteristics:

- **CE-Butter I** unruffled-smooth texture/ structur for constant process quality, cartonless
- **CE-Butter II** „Wintertype“ unruffled-compact texture/ structur for constant all-the-year quality, cartonless
- **TXT-Butter** plastically – compact especially for puff pastry production



Application

- bakery/patisserie e.g. puff pastry and croissants
- soups
- sauces
- sandwiches
- ready meals

Packaging

- carton with PE-foil 10, 20 or 25 kg
- without carton paperlike foil blue, 10 and 20 kg

For further information, please contact us.

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17 • 28199 Bremen • Germany
Tel: +49 421 243-0 • Fax: +49 421 243-24 86
info.ingredients@dmk.de • www.dmk.de

Butter

Dairy ingredients – Professional solutions

Der leckere Buttergeschmack in Verbindung mit einer hervorragenden Qualität und funktionellen Eigenschaften führt zu ausgezeichneten Produkten. Ein breites Spektrum an qualitativ hochwertigen Produkten bietet die Basis für eine optimale Verarbeitung.

Produkt

- Dt. Markenbutter und Industriebutter-Block (Winter- und Sommerrahm)
- CE-Butter I + II
- TXT-Butter

Eigenschaften

Je nach Einsatzgebiet hat die Butter spezielle technologische Eigenschaften:

- **CE-Butter I** glatt-geschmeidige Konsistenz/ Struktur für gleichbleibende Qualität, kartonlos
- **CE-Butter II** „Wintertype“ glatt-feste Konsistenz/ Struktur für ganzjährig gleichbleibende Qualität, kartonlos
- **TXT-Butter** plastisch – feste Textur optimal für die Herstellung von Blätterteigen



Anwendung

- Backwaren/Pâtisserie z.B. Blätterteig und Croissants
- Suppen
- Saucen
- Sandwiches
- Fertiggerichte

Verpackung

- Karton mit PE-Folieneinlage in 10, 20 oder 25 kg
- Ohne Karton nur Paperlike Folie blau in 10 und 20 kg

Bitte kontaktieren Sie uns für mehr Informationen

DMK Deutsches Milchkontor GmbH
Flughafenallee 17 • 28199 Bremen • Germany
Tel: +49 421 243-0 • Fax: +49 421 243-24 86
info.ingredients@dmk.de • www.dmk.de