

CreamCheese

Dairy ingredients – Professional solutions

CreamCheese can be used for multifunctional applications. The variable viscosity is useful for an optimized production. Next to CreamCheese there are some other variations available e.g. with Toffee Base for a spicy-sweet taste.

Product

- pure in different fat levels (e.g. Double CreamCheese, Sweet CreamCheese, Mascarpone, ...)
- or with different ingredients e.g. Toffee Base, Herbs, Yoghurt...

Characteristics

- adjustable viscosity
- freeze and thaw stable
- also as a stabilized product available

Application

- **fine food** e.g. for antipasti fillings
- **bakery** e.g. for cheese cakes
- **ready meals** e.g. for potatoe products

Packaging

- bucket



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

CreamCheese

Dairy ingredients – Professional solutions

CreamCheese ist ein vielseitig einsetzbares Produkt. Die einstellbaren Viskositäten ermöglichen die optimale Weiterverarbeitung zu hervorragenden Endprodukten. Neben der Variante CreamCheese pur, gibt es auch noch gemischte Varianten z.B. mit Toffee Base für ein herzhaft-süßes Geschmackserlebnis.

Produkt

- Pur in verschiedenen Fettstufen (z.B. Double CreamCheese, Sweet CreamCheese, Mascarpone, ...)
- Als Mischung mit z.B. Toffee Base, Kräutern, Joghurt, etc.

Eigenschaften

- Einstellbare Viskosität
- Gefriertau- und backstabil
- Auf Wunsch auch stabilisiert

Anwendung

- **Feinkost** z.B. für Antipasti-Füllungen
- **Backware** z.B. für Käsekuchen
- **Ready Meal** z.B. für Kartoffelprodukte

Verpackung

- Eimer



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