

JOGHURTPULVER

mildsauer, extrasauer und mit 26% Fett

Erlesene Geschmackskultur

Anwendung:

- Süßwaren
- Füllungen in Schokolade
- Pralinen
- Bonbons
- Eiscreme
- Desserts
- Wurstwaren
- Salatdressings
- Knabberartikel



QUINTOS/06/300

Für den richtigen Joghurtgeschmack

Schwarzwaldmilch Joghurtpulver in verschiedenen Säuregraden wird durch Sprühtrocknung aus entrahmter, pasteurisierter Milch gewonnen. Durch Zusetzen spezifischer Joghurtkulturen und gezielte Produktsteuerung werden der gewünschte Geschmack und pH-Wert erzielt.

Schwarzwaldmilch Joghurtpulver wird ohne Zusatz von Konservierungsstoffen, Farbstoffen, Aromen oder sonstigen deklarationspflichtigen Zusätzen hergestellt. Es ist kühl und trocken gelagert bis zu 6 Monate haltbar.

BEZEICHNUNG	Joghurtpulver mildsauer	Joghurtpulver extrasauer	Joghurtpulver 26% Fett
FETTGEHALT	max. 1,0%	max. 1,0%	mind. 26,0%
PH-WERT	5,0 – 5,4	3,9 – 4,3	4,9 – 5,4