Zutaten auf Milchbasis

Artikel vom **22. September 2022**
Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe



Die Zutaten auf Milchbasis werden an die Süßwaren-, Bäckerei- und Lebensmittelindustrie geliefert (Bild: Uelzena).

Die Uelzena eG ist eine Molkereigenossenschaft mit vier Produktionsbetrieben und zwei Vertriebseinheiten in Norddeutschland. Als Milchspezialist und Lieferant der Lebensmittelindustrie stellt der Betrieb milchbasierte Zutaten wie Magermilchpulver, Butter, Butterfett (AMF), gezuckerte Kondensmilch, Sahne, Eismixe und Käse her.

Milch aus der Region

Alle Zutaten werden laut Hersteller direkt aus frischer Milch oder Sahne produziert – frei von jeglichen Lebensmittelzusatzstoffen und als natürliche Clean-Label-Produkte. Das Unternehmen bezieht den Großteil seines wichtigsten Rohstoffs Milch von eigenen Vertragsmilcherzeugern in Norddeutschland aus einem Umkreis von maximal 150 km rund um die Produktionsstandorte. Das bedeutet kurze Transportwege und garantiert sowohl die Verfügbarkeit als auch eine sehr hohe Qualität des Rohstoffs. Außerdem weiß der Milchverarbeiter so genau, woher die Milch kommt. Im Jahr 2021 sind die Milchanlieferungen an die Produktionsstätten der Firmengruppe – wie schon im Vorjahr

– erneut gestiegen. Insgesamt wurden fast 788 Mio. kg Milchrohstoffe zu Milchprodukten verarbeitet. Der Großteil der Menge wird im Geschäftsfeld Ingredients als Zutaten an Kunden der europäischen und internationalen Lebensmittel-, Schokoladen- und Süßwarenindustrie verkauft. Bei Milchpulver, der absatzstärksten Produktgruppe, konnte mit 85.241 t Magermilch- und Buttermilchpulver ein Absatz fast auf dem Niveau des Vorjahres erzielt werden. Milchfette sind nach Milchpulver die zweitwichtigste Produktgruppe. Im Jahr 2021 wurden 50.060 t Butter und Butterfett an die europäische und internationale Süßwaren-, Bäckerei- und Lebensmittelindustrie geliefert. Zum Geschäftsfeld Ingredients gehört auch die WS Warmsener Spezialitäten GmbH, die fast 21.000 t gezuckerte Kondensmilch produzierte.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag