



Hoche Butter GmbH präsentiert neue laktosefreie Tourierbutterplatte auf der IBA 2015 in München

Ca. 20 % der Deutschen und sogar 75 % der erwachsenen Weltbevölkerung leiden nach einschlägigen Schätzungen unter einer Laktoseintoleranz, die den Genuss von Milchprodukten, aber auch von Lebensmitteln, die Milchprodukte als Zutat enthalten, stark einschränkt. Auf der diesjährigen IBA vom 12. – 17. September in München präsentiert die Hoche Butter GmbH mit der „ButterPlatte laktosefrei“ nun eine neue Tourierbutterplatte mit 82 % MilCHFett, die zur Herstellung laktosefreier Buttergebäcke eingesetzt werden kann. In Kombination mit einer laktosefreien Vormischung für Croissants oder Blätterteiggebäck bzw. laktosefreien Grundrezepten ermöglicht das die Herstellung von feinen Butterbackwaren, die auch laktoseintolerante Personen unbeschwert genießen können. Die Gebäcke zeichnen sich durch den typischen, feinen Buttergeschmack aus und erlauben den Genuss von Buttergebäcken im Rahmen einer laktosefreien Ernährungsform. Die neue Platte verfügt über eine geschmeidige, plastische Konsistenz und lässt sich wie die übrigen Butterplatten von Hoche Butter hervorragend verarbeiten. Der Schmelzpunkt liegt bei 32° bis 34° C. Die mit der neuen laktosefreien Butterplatte hergestellten Gebäcke überzeugen mit einem guten Volumen, einer typischen Blätterung, einem guten Feuchteindruck sowie einer zarten Krume mit feiner Bräunung. Alternativ auf Anfrage auch als 10-kg-Block im Karton erhältlich. Machen Sie den Test und fordern Sie Muster für Backversuche an. Die Hoche Butter GmbH stellt aus in Halle A2, Stand A2.540.

Pressekontakt:

Uelzena eG / Hoche Butter GmbH
Anja Brand
Produktmanagerin
+49 581 806-6162
anja.brand@uelzena.de