



Ingrédients de marque Uelzena

Notre département Ingrédients vous propose des produits novateurs pour toute sorte d'applications dans les domaines de l'alimentation, de la cosmétique ou encore de la pharmacie. Il s'agit par exemple de chocolat blanc ou noir en poudre de qualité supérieure, confectionné à 100% à base de chocolat conché ou encore de poudre de noisettes, d'amandes et de miel que l'on retrouve fréquemment dans les produits de boulangerie, confiseries ou crèmes glacées. Tous ces produits sont fabriqués selon la nouvelle technologie LiCAP®.

La gamme propose également des blanchisseurs pour soupes et sauces ainsi que du beurre de cacao en poudre ou des masses à modeler pour la décoration de gâteaux. La gamme comprend plus de 30 ingrédients innovants pour vos produits.

Mélanges personnalisés

Nous vous assistons avec plaisir lors de la réalisation de produits ou d'idées nouvelles correspondant parfaitement à vos exigences tels que les pré-mélanges pour plats préparés destinés à l'industrie alimentaire ou encore les mélanges spéciaux d'ingrédients pour les produits de boulangerie, confiseries ou crèmes glacées.

Par sa compétence, notre équipe de production et du département développement de produits se fera un plaisir de vous assister dans la phase de mise en œuvre. Lors de ce processus, nous faisons aussi bien appel aux technologies éprouvées telles que le séchage par atomisation et le mélange qu'à de nouveaux procédés innovants tels que la technologie LiCAP®.

Votre interlocuteur:

Gerhard Kühn

Vente Ingrédients

Tel. +49 (0)581 806-5860

Fax +49 (0)581 806-9472

gerhard.kuehn@uelzena.de

Applications

- Gâteaux et pâtisseries
- Fonds de crème et glaçages
- Préparations pour pain et gâteau
- Chocolat et confiseries
- Crèmes glacées
- Soupes et sauces
- Plats préparés et sauces de salade
- Poudres à dessert et à flan
- Desserts et yaourts
- Charcuterie et poissons
- Boissons
- Produits de beauté



„Chez nous, la qualité et la sécurité des produits sont une priorité majeure. Notre objectif permanent est de pouvoir répondre à vos attentes tout en faisant preuve de créativité et d'innovation.“



Innovation & savoir-faire

Notre philosophie d'entreprise repose sur l'idée selon laquelle nos clients et leurs attentes sont au centre de notre activité. Etant donné que notre performance résulte d'investissements réguliers dans les dernières technologies, dans des installations et procédés innovants, nous développons en permanence le potentiel d'innovation de notre entreprise et vous assurons de cette façon, une avance technologique sur le marché.

Gestion parfaite de la qualité

Nous misons sur la qualité : nos produits sont toujours fabriqués à partir de matières premières soigneusement sélectionnées. Ils sont soumis à des contrôles permanents par notre système de gestion de la qualité. Afin de pouvoir mettre à votre disposition un interlocuteur compétent, nous attachons une grande importance du niveau de formation et de compétence de nos employés. Grâce à notre efficace système de gestion de la qualité et à notre laboratoire spécialisé en physique chimie et en microbiologie, doté d'équipements d'analyses modernes servant à déterminer la présence de germes pathogènes (classe de risque 2), nous sommes à même de vous garantir une excellente qualité de nos produits.

Notre système de gestion de la qualité, accompagne tous les procédés ayant lieu au sein de l'entreprise en garantissant un haut niveau de qualité aussi bien pour nos produits que pour nos services. Ce système de gestion est régulièrement soumis à des inspections externes (ISO 9001/2000, IFS et autres).

Nous sommes également en mesure de développer et de réaliser des produits répondant aux prescriptions de la réglementation sur les produits diététiques et produits issus de l'agriculture biologique et de fabriquer, à la demande, des produits répondant aux critères de communautés religieuses (casher et halal). Nous pouvons également effectuer le séchage de principes actifs pharmaceutiques selon GMP ICH Q7.

