

Food Ingredients & Contract Processing Services





Von Experten für Experten

Created by Experts for Experts

Seien es Süßwaren, Backwaren, Eiscreme oder Feinkostspezialitäten – die großen Markenartikelverarbeiter vertrauen seit Jahrzehnten auf milchbasierte Zutaten von Uelzena sowie auf unsere Kompetenz im Bereich Sprühtrocknung. Als Milchspezialist für die Lebensmittelindustrie konzentrieren wir uns auf die Produktgruppen Milchpulver, Milchfett und weitere Milchprodukte wie gezuckerte Kondensmilch, Sahne und flüssige Eismixe.

Wir verstehen uns nicht nur als Experte für Experten, sondern als zuverlässiger Partner, der einen reibungslosen Produktionsablauf ermöglicht und bei der Umsetzung neuer Produktideen hilft. Flexibilität und die Suche nach der besten Lösung sind für uns selbstverständlich.

Mit vielen Kunden arbeiten wir bereits seit Jahrzehnten eng zusammen und pflegen einen vertrauensvollen Austausch. So sind wir in der Lage, gemeinsam mit ihnen unsere Produkte ständig an neue Anforderungen des Marktes und Herausforderungen in der technologischen Anwendung anzupassen. Bei Bedarf entwickeln wir maßgeschneiderte neue Produktlösungen.

For decades, major brand manufacturers of confectionery, ice cream, bakery and delicatessen products have been relying on Uelzena's milk-based ingredients and expertise in spray drying. As a milk specialist in the food industry we focus on milk powder, milk fat and other milk products such as sweetened condensed milk, cream and liquid ice mixes.

Beyond being an expert for the experts, we're also a reliable partner to ensure your production runs smoothly and to help you implement new product ideas. Our day-to-day business is defined by our flexibility and determination to find the best solution.

Many of our customers have been working closely with us for decades. By maintaining these close relationships we are able to constantly adapt our products to meet new market requirements and technical application challenges. At request, we also develop tailor-made product solutions.



Wir beziehen den Großteil unseres Rohstoffes Milch von eigenen Vertragsmilcherzeugern in Norddeutschland. We source the majority of milk, our raw material, from our own contract milk producers in northern Germany.



Die meisten Zutaten werden direkt aus frischer Milch oder Sahne hergestellt – frei von jeglichen Lebensmittelzusätzen. Most ingredients are produced directly from fresh milk or cream – free from any food additives.



Wir verfügen über alle notwendigen Zertifizierungen von ISO 9001, FSSC 22000 und IFS bis hin zu Koscher- und Halal-Produktionen. We hold all the necessary certifications ranging from ISO 9001, FSSC 22000 and IFS to kosher and halal production.



Bevorzugter Lieferant: Unsere Zutaten sorgen für den hervorragenden Geschmack vieler bekannter Markenprodukte. Preferred supplier: Our ingredients are behind the exceptional taste of many well-known brand products.

Milchpulver

Beste Qualität

Bester Geschmack

Uelzena produziert seit vielen Jahrzehnten Milchpulver – jedes Jahr insgesamt bis zu 75.000 Tonnen. Die Milch dafür wird von norddeutschen (Mitglieds-)Molkereien in der Region eingesammelt und direkt an unsere Produktionsstandorte Uelzen und Neumünster (MTW Milchtrockenwerk Norddeutschland) geliefert. Das bedeutet kurze Transportwege und gesicherte Rohstoffverfügbarkeit. Und es garantiert beste Qualität. Denn wir wissen ganz genau, wo unsere Milch herkommt.

Unser Produktsortiment umfasst hauptsächlich Low-Heat- und Medium-Heat-Magermilchpulver sowie Buttermilchpulver. Besonders wichtig ist für uns die ständige Optimierung unserer Milchpulverqualitäten, z. B. in Bezug auf die Parameter Denaturierungsgrad, Löslichkeit, Staubarmut, Korngröße und Mischverhalten – denn unsere Kunden haben ganz unterschiedliche Anforderungen.

Gut zu wissen

- › Unser schonend erhitztes und kaum denaturiertes Low-Heat-Magermilchpulver ist ideal zur Rekombination von Milch und deren Weiterverarbeitung zu Joghurt und Käse.
- › Hersteller schätzen den feinen Geschmack und die gute Verarbeitbarkeit unseres Magermilch- oder Buttermilchpulvers in Schokoladen, Süß- und Backwaren.

Die Produktion erfolgt nach zertifizierten, höchsten technischen und hygienischen Standards. Diese Standards werden durch unser Qualitätsmanagementsystem streng überwacht und immer wieder durch zahlreiche erfolgreiche Audits globaler Lebensmittelkonzerne bestätigt.

Das Abfüllen unseres Milchpulvers geschieht vollautomatisch in industriegerechten Verpackungsoptionen wie 25-kg-Pinch-Top-Säcken, Big Bags oder als Siloverladung. Our milk powder is filled automatically in packaging that conforms to industry standards such as 25 kg pinch-top bags, big bags, or is loaded into silo trucks.



Milk Powder

Best quality

Best taste

Uelzena has been producing milk powder for many decades – a total of up to 75,000 tonnes every year. The milk for this is collected from our regional (member) dairies in northern Germany and delivered directly to our production sites in Uelzen and Neumünster (MTW Milchtrockenwerk Norddeutschland GmbH). This means short transport routes and guarantees both the availability and highest quality of our raw ingredient. It also means we know exactly where our milk comes from.

Our product range primarily includes low-heat and medium-heat skimmed milk powder and buttermilk powder. We aim to achieve the highest quality milk powders, which involves optimising the denaturation level, solubility, particle size and mixing behaviour, while also keeping dust formation low – because our customers all have very different requirements.

Useful information

- › Our gently treated low-heat skimmed milk powder, with minimally denatured protein, is ideal for recombining milk and its further processing into yoghurt and cheese.
- › Manufacturers value the fine taste and easy processing of our skimmed milk and buttermilk powder into chocolate, confectionery and bakery products.

Our production conforms to the highest technical and hygienic standards. These certified standards are strictly monitored in our quality management system and are repeatedly confirmed in the multiple successful audits conducted by global food companies.





Das MTW in Neumünster arbeitet mit hoher Energie- und Ressourceneffizienz. So wird etwa ein Teil der für die Erhitzung der Milch aufgewandten Energie zurückgewonnen. MTW in Neumünster is highly efficient in its use of energy and its resources. For example, part of the energy used to heat the milk is recovered.





Butter und Butterfette

Produktvielfalt und innovative Technologien

Unsere Milchfette geben vielen bekannten Markenartikeln den guten Geschmack. An den Produktionsstandorten Uelzen und Bismark produzieren wir Markenbutter und Butterreinfett für internationale Hersteller aus der Back-, Süßwaren- und Eiscreme-Industrie. Daneben bieten wir viele Spezialprodukte an, wie z. B. Tourierbutter mit eingestelltem Schmelzpunkt, Milchfette mit Zugabe von Vanillin oder Carotin, Mischfette oder entfärbtes, weißes Butterfett.

Einzigartig in Deutschland ist unsere Fraktionierungsanlage. Sie ermöglicht mit Hilfe eines rein thermisch-physikalischen Prozesses die Auftrennung von Milchfetten in harte Stearine und weiche bis flüssige Oleine.

Die so gewonnenen Fraktionen kombinieren wir dann zu Milchfetten mit genau definierbaren Eigenschaften, z. B. in Bezug auf Schmelzpunkt, Härtegrad oder Abschmelzverhalten.

Butter and Butterfats

Product diversity and innovative technologies

Our milk fats provide the great taste of many well-known branded products. We produce branded butter and concentrated butter at our production sites in Uelzen and Bismark for international manufacturers in the bakery, confectionery and ice cream sectors. As well as a variety of speciality products such as laminating butter with a predefined melting point, milk fats with added vanillin or carotene, fat blends or decolourised white butterfat.

Our fractionation plant is the only one of its kind in Germany and uses a purely thermal and physical process to separate milk fats into hard stearines and soft to liquid oleins.

We then combine these fractions to produce milk fats with precisely defined properties, for example with regard to melting point, degree of hardness or melting behaviour.



Der Standort Uelzen wird durch eine Erdgas-Kesselanlage und zwei Blockheizkraftwerke versorgt. Sie erzeugen ressourcenschonend Strom und warmes Wasser. Die gesamte Uelzena-Gruppe besitzt ein zertifiziertes Energiemanagement nach DIN ISO 50001. The Uelzen site is powered by a natural gas boiler system and two combined heat and power units, which generate electricity and hot water efficiently. The entire Uelzena Group has a certified energy management system according to DIN ISO 50001.



Bedarfsgerechte Abpackungen: Unseren Kunden bieten wir eine Vielzahl hygienischer und produktionsgerechter Verpackungsmöglichkeiten – von Kartons mit Inlinern und Butter in PE-Wickelfolie bis zu Butterfett in Ein- und Mehrwegcontainern oder Tankzügen.

Demand-driven packaging: Our customers can choose from a wide range of hygienic, production-oriented packaging options – from cartons with inside liners and butter in PE film wrap to butterfat in disposable or reusable containers to tanker loads.

Eine Desodorierungsanlage versetzt uns in die Lage, dem Milchfett seine Farbe und bei Bedarf auch den typischen Buttergeschmack zu entziehen – ebenfalls auf rein physikalischem Wege. Weißes Butterfett ist ideal für die Produktion heller Cremes, Bonbons, Keks- und Pralinenfüllungen oder die Weiterverarbeitung mit Nüssen, Krokant oder Aromen, wenn deren Geschmack im Vordergrund stehen soll, aber der Schmelz von Butterfett gewünscht ist.

A deodorisation plant enables us to extract the colour and, if necessary, the typical butter taste from the milk fat – also by purely physical means. White butterfat is ideal for producing light creams, sweets, biscuit and praline fillings or for further processing with nuts, brittle or flavourings, accentuating those flavours but keeping the melting properties of the butterfat.

Gut zu wissen

- › Süßwarenhersteller lassen sich von uns Fettspektren mixen, die für ein besonders gutes Mundgefühl und vollen Sahnegeschmack sorgen.
- › Keksherstellern können wir bei Raumtemperatur flüssige Milchfettmischungen bieten, die direkt weiterverarbeitet werden können und nicht mehr angewärmt werden müssen.
- › Eine besondere Stärke ist die Entwicklung von Milchfettprodukten nach Kundenvorgaben. Mit unserer Erfahrung und Technologievielfalt setzen wir Ihre Projekte um.

Useful information

- › Confectionery manufacturers benefit from us mixing fat spectra to create a particularly good mouthfeel and a full creamy taste.
- › We can offer biscuit manufacturers liquid milk fat blends at room temperature, which can be processed straight away without needing to be heated.
- › The development of milk fat products according to customer specifications is a highly challenging task. Bei drawing on our experience and the diversified technologies we have already implemented a lot of different projects.

Wir bieten unseren Kunden eine Vielzahl industriegerechter Verpackungssysteme. Von Bag-in-Box-Systemen über Fässer, diverse Ein- und Mehrwegcontainer bis hin zur Tankzugverladung.

Our customers can choose from a variety of industrial packaging systems from bag-in-box systems to drums, various disposable and reusable containers and tanker loading.



Gezuckerte Kondensmilch

Ganz nach Wunsch vom Spezialisten

Seit 2006 gehört die WS Warsener Spezialitäten GmbH, einer der größten Hersteller von gezuckerter Kondensmilch, zur Uelzena Gruppe und beliefert die großen Markenartikelhersteller der europäischen Schokoladen-, Süßwaren- und Eiscreme-Industrie sowie Hersteller von Cerealien.

2 bis 3 kg Milch sind notwendig, um 1 kg gezuckerte Kondensmilch herzustellen. Der Rohstoff wird täglich aus der umliegenden Region frisch angeliefert. Das Herzstück der Produktionsanlage ist ein leistungsstarker Fallstromverdampfer, mit dem sich die Kristallverteilung und Korngröße während des Kristallisationsprozesses gezielt steuern lässt, um für die gewünschte Textur zu sorgen.

Die Vielfalt an verschiedenen Rezepturen und industriegerechten Verpackungssystemen ist unsere große Stärke und unterscheidet uns von den Mitbewerbern. Von klassischer gezuckerter Kondensmilch mit Halal-, Kosher- oder Fairtrade-Siegel über Mischrezepturen mit Zusatz von Pflanzenfetten bis zu rein pflanzlichen Varianten – wir liefern passgenau zu den individuellen Bedürfnissen unserer Kunden.

Gut zu wissen

- › Unsere gezuckerte Kondensmilch hat eine angenehme glatte Textur, einen reinen Geschmack ohne Kochnote und ist technologisch belastbar in der Weiterverarbeitung.
- › Sie ist die perfekte Zutat für cremige Karamellriegel und Schokoladenfüllungen und bietet ein angenehmes Mundgefühl ohne Zerlaufen.
- › Produktsicherheit steht für uns als Zulieferer der großen Markenartikelhersteller der Süßwarenbranche an erster Stelle.

Sweetened Condensed Milk

Exactly what you need, created by the specialist

WS Warsener Spezialitäten GmbH, one of the largest manufacturers of sweetened condensed milk, has been part of the Uelzena Group since 2006 and supplies major brand manufacturers of European chocolate, confectionery and ice cream as well as cereal producers.

2 to 3 kg of milk is needed to produce 1 kg of sweetened condensed milk. The raw ingredient is freshly delivered every day from the surrounding region. The heart of the production plant is a powerful falling film evaporator which can be used to control the specific crystal distribution and particle size during crystallisation, creating the desired texture.

The variety of different recipes and industry-compatible packaging systems is our great strength and sets us apart from our competitors. From classic sweetened condensed milk with halal, kosher or Fairtrade quality seals to mixed recipes with added vegetable fats or purely vegetable variants – we deliver exactly the right product to meet our customers' individual needs.

Useful information

- › Our sweetened condensed milk has a nice smooth texture, a clean taste without any 'cooked' flavour, and is technologically resilient to further processing.
- › It is the perfect ingredient for creamy caramel bars and filled chocolate, offering a pleasant mouthfeel without running.
- › For us as supplier for large branded confectionery companies, product safety has top priority.

Den Fett- und Trockenmassegehalt unseres Hauptproduktes
gezuckerte Kondensmilch stellen wir kundenindividuell ein.
We adjust the level of fat and dry matter of our main product
sweetened condensed milk to our customers' needs.



Im gesamten Werk in Warmen wurde in Energiesparmaßnahmen, Umweltschutz und eine nachhaltige Produktion investiert. Dazu gehört z. B. die energieeffiziente Erneuerung der Kühlung und Eiswasser-Erzeugung. Investments have been made throughout the Warmen plant in energy-saving measures, environmental protection and sustainable production. This includes the energy-efficient refurbishment of the cooling and ice water generation systems.



Wir füllen unsere flüssigen Eismixe in 5 Liter oder 10 Liter Bag-in-Box Packungen ab, einem hygienischen Folienbeutel im stabilen Umkarton. Geeignet für alle handelsüblichen Eismaschinen. We fill our liquid ice cream mixes in 5 litre or 10 litre bag-in-box packagings, a hygienic Suitable for all standard ice cream machines.



Flüssige Eismixe aus Milch

Ready-to-Use Basismixe für Eisspezialitäten

Die neue Produktrange der WS Warmseiner Spezialitäten GmbH umfasst Bag-in-Box-verpackte Flüssigmixe für Soft-eis, klassisches Streicheis, Frozen Joghurt und Milchshakes. Die gebrauchsfertigen Flüssigmixe werden aus frischer Milch, Sahne und Joghurt hergestellt.

Die neuen Eismixe sind eine optimale Ergänzung unseres Sortiments an milchbasierten Zutaten für die Süßwaren-, Eiscreme- und Lebensmittelindustrie. Die neue Produktlinie richtet sich in erster Linie an die Kundengruppen Groß- und Fachhandel, Foodservice, Systemgastronomie und Franchisekonzepte für Eisspezialitäten.

Die flüssigen Eismixe sind gebrauchsfertig und sofort einsatzbereit. Die Verwendung von solchen Basismixen gewährleistet dem Anwender eine gleichbleibende Produktqualität bei der Zubereitung. Die Herstellung der diversen Eisspezialitäten funktioniert mit allen handelsüblichen Eismaschinen wie Softeismaschinen, Batch-Freezern und Blendern. Dank Schraubverschluss kann der flüssige Eismix sauber direkt in die Eismaschine gefüllt werden.

Gut zu wissen

- › Dank Ultrahocherhitzung können wir auf Konservierungsstoffe verzichten, dennoch sind die meisten unserer Eismixe auch ohne Kühlung 12 Monate lang haltbar.
- › Wir beliefern die Systemgastronomie, Hersteller von Eismaschinen und den Fachgroßhandel unter unserer Marke „PARADICE“ oder mit kundenindividuellen Private Labeln.
- › Der Streicheis-Mix ist eine ideale Grundlage für die Herstellung eigener Eis-Kreationen. Einfach beim Gefrieren Zutaten wie Nüsse, Fruchtstücke, Pasten etc. zugeben.

Liquid Ice Mixes based on milk

Ready-to-use base mixes for ice cream specialities

The new product range includes bag-in-box packed liquid mixes for soft serve ice cream, classic scoop ice cream, Frozen Yoghurt and milk shakes. The ready-to-use liquid mixes are made from fresh milk, cream and yohurt.

The new products are an optimal addition to our range of milk based ingredients for the confectionery, ice cream and food industries. The new product range is primarily aimed at the customer groups of wholesalers and specialist retailers, food service, system catering and franchise concepts for ice cream specialities.

The liquid ice cream mixes are ready for use and can be utilised immediately. The usage of such basic mixes guarantees the operator a consistent product quality during the preparation. The production of the various ice cream specialities works with all commercially available ice cream machines such as soft serve ice cream machines, batch freezers and blenders. Due to the screw cap, the liquid ice cream mix can be filled cleanly and directly into the ice cream machine.

Useful information

- › Thanks to ultra-high temperature heating, we can produce without preservatives. Nevertheless, most of our ice cream mixes can be stored for 12 month without refrigeration.
- › We supply the system catering sector, ice cream machine manufacturers and specialist wholesalers with our own „PARADICE“ brand or customised private labels.
- › The scoop ice cream mix is an ideal basis for making own ice cream varieties. Simply add your own ingredients such as fruit pieces, fruit pastes, nuts, sweets etc. while freezing.

Neben typischen Standardrezepturen und -geschmacksrichtungen wie Vanille, Erdbeere und Schokolade bieten wir unseren Kunden selbstverständlich auch die Entwicklung eigener individueller Rezepturen an.
Of course, in addition to typical standard recipes and flavours such as vanilla, strawberry and chocolate, we also offer our customers the development of their own individual recipes.



Die Milcherzeuger rund um unsere Standorte decken den größten Teil unseres Bedarfs an Rohmilch, Konzentrat und Sahne. Die Erzeugung in der Region ist Bestandteil unseres Nachhaltigkeitskonzeptes.
Milk producers near our sites supply the vast majority of the raw milk, concentrate and cream we need. Sourcing raw materials within the region is a key part of our sustainability concept.



Lohntrocknung ist Vertrauenssache

Qualität made in Uelzen

Seit mehr als 40 Jahren trocknen wir im Kundenauftrag z. B. Proteinhydrolysate, Tee-Extrakte, natürliche Farben, Aromen, Sojasaucen, Hefe-Extrakte sowie Vitamine und Mineralstoffe. Bei unseren internationalen Kunden aus der Lebensmittel-, Babynahrungs- und Zutatenindustrie haben wir uns einen guten Ruf als Problemlöser und Spezialist erarbeitet.

Für die Verarbeitung von wasserlöslichen Extrakten, wässrigen Lösungen, Mehrkomponentengemischen oder Emulsionen können wir entsprechende Prozesse anbieten. In unseren Mischlinien kombinieren wir dazu je nach Bedarf unterschiedliche Technologieoptionen.

Unsere besondere Stärke liegt in der passgenauen Entwicklung, Steuerung, Strukturierung und Systematisierung des Verarbeitungsprozesses für jedes Sprühprodukt. Je nach Ausgangsrohstoff setzen wir verschiedene Sprühtrocknungstechnologien wie Zentrifugal- oder Düsenzerstäubung ein, mit denen wir in der Lage sind, die unterschiedlichsten physikalischen Parameter des Pulvers gezielt nach Kundenvorgaben zu steuern.

Gut zu wissen

- › Wir verarbeiten schwierige Naturprodukte mit ihren je nach Erntezeit oder Herkunftsregion variierenden Eigenschaften.
- › Der gesamte Prozess eines Sprühtrocknungsprojekts wird von einem interdisziplinären Team aus Vertrieb, Produktentwicklung, Labor und Produktion begleitet.
- › Wir können pulverförmige Vitamine und Mineralstoffe für Baby- und Spezialnahrung produzieren. Mit unserem neuen Sprühturm 12 erweitern wir unsere Kapazitäten und technologischen Möglichkeiten für diesen Bereich.

Selbstverständlich besitzen wir alle wichtigen Zertifizierungen – von ISO 9001 bis hin zu Kosher und Halal. Bei allen Produkten können wir dank unseres hochqualifizierten Analytik-Labors und ausgefeilter Reinigungsprozesse ein Höchstmaß an Sicherheit in Bezug auf Keimgehalte, Allergene und Verunreinigungen, etwa durch Kreuzkontaminationen, garantieren.

Contract drying is a matter of trust

Quality made in Uelzen

For more than 40 years our customers have contracted us to produce dried products e.g. protein hydrolysates, tea extracts, natural colours, flavours, soy sauces, yeast extracts, and vitamins and minerals. Among our international customers in the food, infant food and ingredients industry we have earned a strong reputation as a problem solver and specialist.

We have the right processes to handle water-soluble extracts, aqueous solutions, multi-component blends and emulsions, and if required, we can also combine different technologies on our mixing lines.

Our particular strength lies in the precise development, control, structuring and systematisation of the processing for each spray product. Depending on the starting raw material, we use various spray-drying technologies such as centrifugal or nozzle atomisation, which enable us to precisely control the most varied physical parameters of the resulting powder as per customer specifications.

Useful information

- › We process natural products that are difficult to handle due to the variation in properties depending on harvest time or region of origin.
- › An interdisciplinary team from our sales, product development, laboratory and production supports you at every stage of a spray-drying project.
- › We can also produce powdered vitamins and minerals for baby food and formula. With our new spray tower 12, we are expanding our capacities and technological possibilities for this product sector.

Naturally, we also hold all the important certifications – from ISO 9001 to kosher and halal. Thanks to our highly qualified analytical laboratory and sophisticated cleaning processes, we guarantee the highest safety standards in all our products, preventing microbes, allergens and impurities caused, for instance, by cross-contamination.



In enger Zusammenarbeit mit unseren Kunden entwickeln wir Technologien, Turmkonzepte und qualitätsrelevante Prozesse ständig weiter und setzen z. B. Zoning-Konzepte für High-Care-Anforderungen um.

Working closely with our customers we continuously further develop technologies, tower concepts and quality-relevant processes. As well as implement concepts such as zoning for high-care requirements.





Milchfettverarbeitung

Milk Fat Processing

Expertenwissen und Technologie

An den drei Produktionsstandorten Uelzen, Bismark und Warmsen verfügen wir über ein langjährig erarbeitetes Expertenwissen sowie ein umfangreiches Technologieportfolio zur Milchfettverarbeitung. Diese Ressourcen nutzen wir nicht nur für unsere eigenen Produkte, sondern auch als Dienstleister im Bereich Lohnfertigung für die Ver- und Bearbeitung von Kundenrohstoffen auf Milchbasis. Unsere Kunden geben ihren Rohstoff bei uns als Milchspezialist in sichere Hände.

Zu unserem Serviceangebot gehören die Lohnproduktion von Butter und Butterfett ebenso wie die Standardisierung von Milch- und Sahnerzeugnissen und die veredelnde Bearbeitung von Milchfetten. Mithilfe spezieller physikalischer Technologien können wir Milchfett auf Wunsch auch fraktionieren, entfärben oder das enthaltene Cholesterin entziehen.

Expert knowledge and technology

At all three of our production sites in Uelzen, Bismark and Warmsen we offer the expertise we have gained over the years and our extensive technology portfolio for milk fat processing. Not only do we use these resources for our own products, but we also apply them when processing the milk-based ingredients of our customers as a contract manufacturer. With us as a milk specialist, our customers know their raw ingredient is in safe hands.

Our range of services includes the contract manufacture of butter and butterfat as well as the standardisation of milk and cream products or the refining of milk fats. At request, we can also use special physical technologies to fractionate, decolourise or extract the cholesterol from milk fat.



In den letzten Jahren haben wir in eine ressourcensparende Produktion investiert, z. B. in den Bau eines gasbetriebenen Blockheizkraftwerkes, das für eine hohe Effizienz Versorgung des Werkes Bismark mit Strom, Wärme und Dampf sorgt.

In recent years, we have invested in resource-saving production, for example by installing a gas-fired combined heat and power plant that efficiently supplies our Bismark plant with electricity, heat and steam.



Die Lohnherstellung von Butterfett aus kundeneigenem Rohstoff zählt zu den Kernleistungen unseres Serviceangebots für die MilCHFettverarbeitung. One of our core services for milk fat processing is the contract manufacture of butterfat from our customers' own raw ingredient.

Gut zu wissen

- › Umfangreiche Technologie zur MilCHFettverarbeitung an allen Standorten
- › Moderne Buttereie für die Produktion von mildgesäuerter und Süßrahmbutter
- › Butterschmelze zur Herstellung von Butterfett
- › Fraktionierungsanlage zur Zerlegung von MilCHFett in einzelne Fraktionen
- › Desodorierungsanlage zur Entfärbung von MilCHFett

Useful information

- › Comprehensive milk fat processing technology at all sites
- › Modern creamery to produce lightly soured and sweet cream butter
- › Melted butter to produce butterfat
- › Fractionation plant to break down milk fat into individual fractions
- › Deodorisation plant to decolourise milk fat

Unsere Standorte

Our Locations

Uelzen

Vielseitiger Milchverarbeiter

In unserem Stammwerk am Standort Uelzen stellen wir Produkte wie Milchpulver, Butterfett, Instantgetränke und Gesundheitsprodukte her. Für den Geschäftsbereich Uelzena Ingredients werden Magermilch- und Buttermilchpulver sowie Butterfett und Butterspezialitäten produziert. Außerdem wird die Sprühtrocknungstechnologie für die Lohn-trocknung genutzt.

Versatile milk processor

At our main plant in Uelzen we manufacture products such as milk powder, butterfat, instant beverages and health products at our main factory. Skimmed milk and buttermilk powder as well as butterfat and butter specialities are produced for our Uelzena Ingredients division. Our spray-drying technology is also used for contract drying.

Warmssen

Molkereispezialist für gezuckerte Kondensmilch

Am Standort Warmssen wird frische regionale Milch zu Fertig- und Halbfertigprodukten aus Milch verarbeitet. Das eigenständige Werk ist spezialisiert auf die Herstellung von gezuckerter Kondensmilch verschiedener Fettgehalte und Trockenmassestufen für Kunden aus der ganzen Welt. Hinzu kommen frische Milchprodukte wie Sahne- und flüssige Eismixe für die Systemgastronomie.

Dairy specialist in sweetened condensed milk

At the Warmssen site, fresh milk from the region is processed into finished and semi-finished milk products. The independent production site specialises in producing sweetened condensed milk with varying fat and dry matter contents for customers around the world. This facility also manufactures fresh milk products such as cream and liquid ice mixes for the system catering sector.

Neumünster

Magermilchpulver in neuer Dimension

Gemeinsam mit drei weiteren Partnern aus der Milchwirtschaft betreiben wir im schleswig-holsteinischen Neumünster die Milchtrockenwerk Norddeutschland GmbH, kurz MTW genannt. Auf einem der größten Sprühtürme Europas produzieren wir hier mit durchschnittlich 45 Mitarbeitern jährlich rund 60.000 Tonnen Magermilchpulver verschiedener Qualitäten für die internationale Lebensmittelindustrie.

A new dimension of skimmed milk powder

Together with three other partners from the dairy industry, we operate the Milchtrockenwerk Norddeutschland GmbH, or MTW for short, in Neumünster, Schleswig-Holstein. Here, at one of the largest spraying towers in Europe and with 45 employees on average, we produce up to 60,000 tonnes of skimmed milk powder of various grades for the international food industry every year.

Bismark

Butterproduktion von höchster Qualität

In Bismark werden unter anderem pro Jahr bis zu 26.000 Tonnen Deutsche Markenbutter als Portions-, Paket-, Stangen- und Blockbutter für den Groß- und Einzelhandel, das Backhandwerk und die Lebensmittelindustrie hergestellt. Daneben produziert das Werk Schnittkäse als Blockware für die Lebensmittelindustrie und Käseverarbeiter.

Butter production of the highest quality

The manufacturing at the Bismark site includes producing up to 26,000 tonnes of German premium butter per year as portioned, packaged, stick and block butter for wholesalers and retailers, bakers and the food industry. The plant also produces blocks of semi-hard cheese for the food industry and cheese processors.



1 Uelzen



2 Warmen



3 Neumünster



4 Bismark





Produktübersicht

Seien es Süßwaren, Backwaren, Eiscreme oder Feinkostspezialitäten – die großen Markenartikler der Lebensmittelbranche vertrauen seit Jahrzehnten auf milchbasierte Zutaten von Uelzena.

Milchpulver

- › Low-Heat- und Medium-Heat-Magermilchpulver
- › Standardisiertes Magermilchpulver
- › Teilstandardisiertes Magermilchpulver
- › Nicht standardisiertes Magermilchpulver
- › Buttermilchpulver

✉ **Kontakt:** milkpowder@uelzena.de

Milchfette (Standard)

- › Butterreinfett
- › Butterfett mit Vanillin oder Carotin
- › Butterfett, fein oder mit Stickstoff gesoftet
- › Deutsche Markenbutter
- › Butter mit Zusatz von Vanillin oder Carotin

Milchfette (individuell)

- › Milchfett mit definiertem Schmelzpunkt
- › Flüssiges (pumpfähiges) Milchfett
- › Mischungen aus Milchfett und Zutaten
- › Entfärbtes weißes Milchfett
- › Milchfettfraktionen
- › Mischfette aus Milch- und Pflanzenfetten

✉ **Kontakt:** milkfat@uelzena.de

Gezuckerte Kondensmilch

- › Gezuckerte Kondensmilch mit verschiedenen Fettstufen und Trockenmassegehalten
- › Gezuckerte Kondensmilch mit Pflanzenfett

Milchprodukte

- › Feinkostsahne in verschiedenen Fettstufen
- › Eismixe für Softeis
- › Eismixe für Streicheis und Frozen Joghurt
- › Eismixe für Milchshakes

✉ **Kontakt:** milkingredients@warmsener.com

Product Overview

Confectionery, bakery products, ice cream or delicatessen specialities – whatever the product, major brand manufacturers in the food industry have been relying on Uelzena's milk-based ingredients for decades.

Milk powder

- › Low-heat and medium-heat skimmed milk powder
- › Standardised skimmed milk powder
- › Partly standardised skimmed milk powder
- › Non-standardised skimmed milk powder
- › Buttermilk powder

✉ **contact:** milkpowder@uelzena.de

Milk fats (standard)

- › Anhydrous milk fat
- › Butterfat with vanillin or carotene
- › Refined butterfat or softened with nitrogen
- › Premium German butter
- › Butter with added vanillin or carotene

Milk fats (customised)

- › Milk fat with a defined melting point
- › Liquid (pumpable) milk fat
- › Compounds of milk fat and ingredients
- › Decolourised white milk fat
- › Milk fat fractions
- › Blends from milk and plant fats

✉ **contact:** milkfat@uelzena.de

Sweetened condensed milk

- › Sweetened condensed milk of varying fat and dry matter contents
- › Sweetened condensed milk with vegetable fat

Milk products

- › Delicatessen cream of varying fat contents
- › Ice mixes for soft serve ice cream
- › Ice mixes for scoop ice cream and Frozen Yoghurt
- › Ice mixes for milk shakes

✉ **contact:** milkingredients@warmsener.com

Facts & Figures

Kerngeschäft

- › Herstellung von milchbasierten Zutaten für die Lebensmittelindustrie
- › Lohntrocknung von (färbenden) Pflanzenextrakten, Aromen, Vitaminen, Mineralstoffen etc. für den Bereich Food
- › Lohnver- und -bearbeitung von Milchfetten

Core business

- › Production of milk-based ingredients for the food industry
- › Contract drying of (colouring) plant extracts, flavourings, vitamins, minerals and more for the food sector
- › Contract processing and treatment of milk fats

Zertifizierungen/Zulassungen Certifications/Approvals

- › ISO 9001
- › FSSC 22000
- › ISO 50001
- › IFS
- › Kosher
- › Halal
- › Fairtrade
- › Sedex

Produktion & Vertrieb Manufacturing & Sales



Uelzena eG

Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen, Germany
Tel. +49 (0)581 806-0
info@ingredients.uelzena.com



WS Warmseiner Spezialitäten GmbH

Bohnhorster Straße 17
31606 Warmssen, Germany
Tel. +49 (0)5767 9603-0
info@warmseiner.com



