

Artikelnummer

01812

GTIN-Stück

4 104060 028618

GTIN-Verpackung

4 104060 485718

eco-ID

98604

**Marke**

Andechser Natur

**Qualität**Bioland, EU Bio-Logo, EU Landwirtschaft / Nicht
EU Landwirtschaft**Öko-Kontrollstelle**

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

RAHMJOGURT MILD*, Rübenzucker*,
Honig*, Apfelsaft* aus Apfelsaftkonzentrat*,
Bourbon-Vanilleschotenextrakt*,
Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*,
Guarkernmehl* und Pektin, Vanillepulver
extrahiert*.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

aus kontrolliert ökologischer ErzeugungDiese Zutatenliste entspricht einer Volldeklaration im Sinne der Richtlinien des Bundesverbandes Naturkost & Naturwaren.**Dieses Produkt ist nicht aromatisiert.***Allgemeines**

Rahmjogurt mild aus frischer, pasteurisierter Bio Milch mit 10% Fett.

besonders cremig

überwiegend (L+)-rechtsdrehende Milchsäure glutenfrei Süßung mit Rübenzucker

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren



Artikelnummer 01812	GTIN-Stück  4 104060 028618	GTIN-Verpackung  4 104060 485718	eco-ID 98604	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Besonderheiten

Beste Bio-Milch und erlesene Zutaten, sind die Grundlage für den neuen fein-rahmigen ANDECHSER NATUR Bio Rahmjogurt mild Vanille. Ob als Desserts, oder als kleine Zwischenmahlzeit – der ANDECHSER NATUR Bio Rahmjogurt mild Vanille bietet mit herrlich-cremigem Geschmack den perfekten Genussmoment. Und wenn Sie gerne wissen möchten wo die Bio-Milch für Ihren ANDECHSER NATUR Bio-Rahmjogurt herkommt, dann besuchen Sie uns auf www.andechser-natur.de „Der ökologische Weg“. Auslobungspunkte: 1. fein-rahmige Konsistenz mit 10% Fett im Milchanteil / 2. mit echter Bourbon-Vanille aus Madagaskar / 3. lecker als Dessert oder kleine Zwischenmahlzeit

Kurzbeschreibung

Rahmjogurt Vanille

Verarbeitungshinweis

keine

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren

Herstellung

Pasteurisierte Milch wird nach dem Abkühlen auf eine Bebrütungstemperatur von ca. 38 - 40°C erwärmt und mit den Kulturen *L. acidophilus* und *B. bifidum* versetzt, die überwiegend L(+) rechtsdrehende Milchsäuren bilden. Die Milchsäure sorgt für ein flockiges Gerinnen der Eiweißbestandteile, die Milch wird fest. Milchsäurebakterien sind auch von Natur aus in der Milch enthalten. Deshalb wird die unbehandelte Milch nach einiger Zeit bei Zimmertemperatur von alleine ´sauer´ bzw. ´dick´. Der Jogurt reift anschließend langsam und schonend. Nach einer Reifezeit von ca. 14 Stunden (die Säuerung wird von unserem Fachpersonal überwacht und immer wieder kontrolliert) wird der Jogurt schonend gerührt und entweder pur oder mit ausgewählter Frucht vermischt abgefüllt. Bei keiner Jogurtsorte ist eine Wärmebehandlung nach der Fermentation erlaubt. Daher erhalten alle Jogurts lebende Jogurtkulturen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 6 °C lagern

Lager- und Aufbewahrungshinweis

max. + 6° C

Allergiehinweise

nicht enthalten: Eier, Erdnuss, Fisch, Gluten, Krebstier, Lupine, Schalenfrüchte, Sellerie, Senf, Sesam, Soja, Weichtier, Dinkel, Gerste, Hafer, Kamut, Roggen, Weizen, Cashewnuss, Haselnuss, Macadamianuss, Mandeln, Paranuss, Pecanuss, Pistazie, Queenslandnuss, Walnuss, Huhn, Rind, Schwein, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe

enthalten: Milch, Kuhmilchprotein, Laktose, Milchprotein

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer 01812	GTIN-Stück  4 104060 028618	GTIN-Verpackung  4 104060 485718	eco-ID 98604	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	Honig, Saccharose
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	ja
Fettgehalt im Milchanteil	10 %
Wärmebehandlung	wärmebehandelt
Koffeinangabe	koffeinfrei

Qualität

Bio-Erzeugnis	ja
Staatliche Siegel	EU Bio-Logo
Länderzusatz des EU-Logos	EU Landwirtschaft / Nicht EU Landwirtschaft
Öko-Kontrollstelle	DE-ÖKO-001
Welcher Standard wird erfüllt	Bioland

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Rahmjogurt mild Vanille, 10% Fett im Milchanteil.
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	150g
----------------------	------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	562 kJ / 135 kcal
Fett	8,6 g
davon gesättigte Fettsäuren	5,9 g
Kohlenhydrate	11,6 g
davon Zucker	11,6 g
Eiweiß	2,7 g
Salz	0,09 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand	nein
-------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	mild-säuerlich mit feiner Vanillenote
Geruch	ohne Fremdgeruch
Konsistenz	vollmundig, cremig

Artikelnummer

01812

GTIN-Stück



4 104060 028618

GTIN-Verpackung



4 104060 485718

eco-ID

98604



Bio Rahmjogurt Heidelbeere-Cassis 10%, 150g
01813



Bio Rahmjogurt Mango-Vanille 10%, 150g
01814