

Artikelnummer

01474

GTIN-Stück

4 104060 029257

GTIN-Verpackung

4 104060 485657

eco-ID

116453

**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

ZutatenJOGURT MILD*, Wasser, Rohrohrzucker*, 4 % Kokosraspeln*,
Maisstärke*, Zitronensaftkonzentrat*, Verdickungsmittel:
Johannisbrotkernmehl*.

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.***Besonderheiten**

rückverfolgbar bis zum Bauern

Kurzbeschreibung

Jogurt Kokos

Verarbeitungshinweis

keine

Hinweise zur Handhabung oder VerwendungProdukt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe
allergisch reagieren

Artikelnummer

01474

GTIN-Stück

4 104060 029257

GTIN-Verpackung

4 104060 485657

eco-ID

116453



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 unserm 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

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, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Mais

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01474	 4 104060 029257	 4 104060 485657	116453	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	Rohrohrzucker
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	ja
Fettgehalt im Milchanteil	3,8 %
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-Jogurt mild* mit Kokos, 3,8% Fett im Milchanteil
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstr. 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	500g
----------------------	------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	464 kJ / 111 kcal
Fett	5,3 g
davon gesättigte Fettsäuren	4,1 g
Kohlenhydrate	11,5 g
davon Zucker	10,8 g
Eiweiß	4 g
Salz	0,14 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

Pfand	ja
Pfandartikel Stück	Mehrweg-Pfand
Pfandwert VE	0,15 €

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
01474	 4 "104060"029257	 4 "104060"485657	116453	

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... fruchtypisch, Kokos
Geruch..... ohne Fremdgeruch
Konsistenz..... cremig gerührt, glatt