

<b>Artikelnummer</b> 02790	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 030789	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 487989	<b>eco-ID</b> 209635	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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

MAGERMILCH\*, Rübenzucker\*, Apfelsaft\* aus Apfelsaftkonzentrat, Honig\*, Bourbon-Vanilleschotenextrakt\*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl\*, Guarkernmehl\* und Pektin, Bourbon-Vanilleschote gemahlen\*, Milchsäurekulturen.

enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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

## Allgemeines

Bestkontrollierte Bio-Milch von bayerischen Kühen, die auf kleereichen, sattgrünen Wiesen grasen; die Markenkulturen *L.acidophilus* und *B.bifidum*, die überwiegend rechtsdrehende Milchsäure bilden und die durch ihre Stoffwechselförderung Ihr Wohlbefinden steigern und helfen Ihren Körper im Gleichgewicht zu halten; sind Grundlage für den ANDECHSER NATUR Geschmack. Durch die Verwendung von reinen Früchten können wir auf jegliche Aromazusätze zu 100% verzichten und lassen Sie die Natur schmecken.

## Besonderheiten

Rückverfolgbar auf [www.andechser-natur.de](http://www.andechser-natur.de)

## Kurzbeschreibung

Skyr Vanille 0,2%

## Verarbeitungshinweis

keine



<b>Artikelnummer</b> 02790	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 030789	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 487989	<b>eco-ID</b> 209635	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

## 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 Frischkäse 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 Frischkäse schonend gerührt und entweder pur oder mit ausgewählter Frucht vermischt abgefüllt. Bei keiner Joghurtsorte ist eine Wärmebehandlung nach der Fermentation erlaubt. Daher erhalten alle Joghurts/Frischkäse lebende Joghurtkulturen.

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max 6 °C lagern

## Lager- und Aufbewahrungshinweis

Bei 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, Fruktose, Kakao, Koriander, Mais, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe

**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

**nein:** Schwefeldioxid und Sulfit > 10mg/kg

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

<b>Artikelnummer</b> 02790	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 030789	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 487989	<b>eco-ID</b> 209635	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
Süßung	Honig, Saccharose
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Wärmebehandlung Käse	pasteurisiert
Wärmebehandlung Endprodukt Käse	ja
Homogenisiert	nein
Käsegruppe	Frischkäse
Käsegruppe AT	Frischkäse
Fettgehalt im Milchanteil	0,2 %
Fett i. Tr.	0 %
Produzent	AMS
Fettgehaltsstufe	Magerstufe
Fettgehaltsstufe AT	Magerstufe
Art der Reifung	nicht gereift
Labart	kein Lab
Rinde	ohne Rinde

### 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
Rechtlicher Hinweis Ergänzung	Bio-Frischkäsezubereitung* mit Vanille, Magerstufe im Milchanteil
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Frischkäsezubereitung* mit Vanille, Magerstufe im Milchanteil
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

### Portionsangaben

Portionsbeschreibung	400g
----------------------	------

### Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	359 kJ / 85 kcal
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	11,2 g
davon Zucker	11,1 g
Eiweiß	9,5 g
Salz	0,09 g

<b>Artikelnummer</b> 02790	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 030789	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 487989	<b>eco-ID</b> 209635	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

**Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)**

Verpackungsart ..... Becher

Verpackungsmaterial ..... Kunststoff

**Preise und Konditionen**

Pfand ..... nein

**Sensorik, Beschaffenheit**

Geschmack ..... mild-säuerlich mit feiner Vanillenote, ohne Fremdgeschmack

Geruch ..... mild-säuerlich mit feiner Vanillenote, ohne Fremdgeruch

Konsistenz ..... vollmundig, cremig