

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
02870	 4 104060 031687	 4 104060 488887	261049	

Marke

Andechser Natur

Qualität

Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft

Öko-Kontrollstelle

DE-ÖKO-001 | BCS

Zollrechtliche Herkunft

Deutschland (DE)

Wechselnde Ursprungsländer

nein

Ursprungsland/ -region Hauptzutaten

Deutschland

Verarbeitungsland

Deutschland

Zutaten

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

Cremiger Jogurt mild aus frischer, pasteurisierter Bio Milch. Mit überwiegend (L+)-rechtsdrehender Milchsäure - glutenfrei - Produkt ohne weitere Behandlung zum menschlichen Verzehr bestimmt. Ausgenommen sind Personen, die auf einzelne Inhaltsstoffe allergisch reagieren.

Besonderheiten

rückverfolgbar bis zum Bauern

Kurzbeschreibung

Rahmjogurt mild 10%

Verarbeitungshinweis

keine



Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
02870	 4 104060 031687	 4 104060 488887	261049	

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. 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, Fruktose, Kakao, Koriander, Pfeffer, Umbelliferae, Zimt, Glutamat, Hefe, Vanillin

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß

nein: Schwefeldioxid und Sulfite > 10mg/kg

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓ glutenfrei ✓ Lebensmittel gentechnikfrei ✓

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID	
02870	 4 104060 031687	 4 104060 488887	261049	

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
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	Deutsche 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* 10% Fett. * aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstr. 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

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

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	479 kJ / 116 kcal
Fett	10 g
davon gesättigte Fettsäuren	6,8 g
Kohlenhydrate	3,4 g
davon Zucker	3,4 g
Eiweiß	3 g
Salz	0,11 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

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

Artikelnummer

02870

GTIN-Stück



4 104060 031687

GTIN-Verpackung



4 104060 488887

eco-ID

261049



Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack..... leicht säuerlich, rein, vollmundig

Geruch..... ohne Fremdgeruch

Konsistenz..... cremig, sahnig