

Artikelnummer

02813

GTIN-Stück

4 104060 031977

GTIN-Verpackung

4 104060 489877

eco-ID

307427

**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

Zutaten

JOGURT mild*, Rübenzucker*, 6% Drachenfrucht*, 3% Guavenspüree*, native Maisstärke*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl*, färbendes schwarzes Karottensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*.

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**

Cremiger Jogurt mild aus frischer, pasteurisierter Bio Milch mit natürlichem Fettgehalt Überwiegend (L+)-rechtsdrehende Milchsäure, glutenfrei

Besonderheiten

rückverfolgbar bis zum Bauern

Kurzbeschreibung

Jogurt Drachenfrucht-Guave 3,8%

Verarbeitungshinweis

keine

Hinweise zur Handhabung oder Verwendung

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



**ANDECHSER
NATUR**

Bio Jogurt Drachenfrucht-Guave 3,8%,
500g

natürliches natürlich belassen



Artikelnummer

02813

GTIN-Stück



4 104060 031977

GTIN-Verpackung



4 104060 489877

eco-ID

307427



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. 8 °C lagern

Allergiehinweise

enthalten: Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß, Karotte, Mais, Umbelliferae

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

Artikelnummer 02813	GTIN-Stück  4 104060 031977	GTIN-Verpackung  4 104060 489877	eco-ID 307427	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Süßung	Rübenzucker
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	ja
Fettgehalt im Milchanteil	3,8 %
Wärmebehandlung	wärmebehandelt

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

Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Jogurt mild Drachenfrucht-Guave*, 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	388 kJ / 92 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	12,0 g
davon Zucker	11,5 g
Eiweiß	3,9 g
Salz	0,15 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Stück
Verpackungsmaterial	Glas

Preise und Konditionen

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

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fruchtig fein nach Drachenfrucht und Guave
Geruch	ohne Fremdgeruch
Konsistenz	cremig, gerührt