

**Artikelnummer**

02814

**GTIN-Stück**

4 104060 031984

**GTIN-Verpackung**

4 104060 489884

**eco-ID**

307432

**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% Zitronensaft\* aus Zitronensaftkonzentrat\*, Orangensaft\* aus Orangensaftkonzentrat\*, Zitronenschalen\*, native Maisstärke\*, Verdickungsmittel: Johannisbrotkernmehl\*.

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 natürlichem Fettgehalt Überwiegend (L+)-rechtsdrehende Milchsäure, glutenfrei

**Besonderheiten**

rückverfolgbar bis zum Bauern

**Kurzbeschreibung**

Jogurt Zitrone 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



**Artikelnummer**

02814

**GTIN-Stück**

4 104060 031984

**GTIN-Verpackung**

4 104060 489884

**eco-ID**

307432



## 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, Mais

## Weitere Eigenschaften

**vegetarisch** ✓**glutenfrei** ✓

**Artikelnummer**

02814

**GTIN-Stück**

4 104060 031984

**GTIN-Verpackung**

4 104060 489884

**eco-ID**

307432

**Warengruppenspezifische Angaben**

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Saisonartikel	Sommer
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**

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Aroma / Aromen
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Joghurt mild Zitrone*, 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	386 kJ / 92 kcal
Fett	3,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,1 g
Kohlenhydrate	12,0 g
davon Zucker	11,4 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 €

**ANDECHSER  
NATUR**

Bio Jogurt Zitrone 3,8%, 500g

*natürliches natürlich belassen*



**Artikelnummer**

02814

**GTIN-Stück**



4 104060 031984

**GTIN-Verpackung**



4 104060 489884

**eco-ID**

307432



### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... fruchtig nach Zitrone  
**Geruch**..... ohne Fremdgeruch  
**Konsistenz**..... cremig, gerührt