

**Artikelnummer**

02789

**GTIN-Stück**

4 104060 030772

**GTIN-Verpackung**

4 104060 487972

**eco-ID**

209279

**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**

MAGERMILCH\*, 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 Natur 0,2%

**Verarbeitungshinweis**

keine



**Artikelnummer**

02789

**GTIN-Stück**

4 104060 030772

**GTIN-Verpackung**

4 104060 487972

**eco-ID**

209279



## 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. 8 °C lagern

## Allergiehinweise

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

**nicht enthalten:** Kakao, Mais, Umbelliferae, Zimt

## Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓

glutenfrei ✓

**Artikelnummer**

02789

**GTIN-Stück**

4 104060 030772

**GTIN-Verpackung**

4 104060 487972

**eco-ID**

209279

**Warengruppenspezifische Angaben**

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Region	Bayern
Milchart	Kuh
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	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-Frischkäse, Magerstufe
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

**Portionsangaben**

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

**Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g**

Energie kJ / kcal	254 kJ / 60 kcal
Fett	0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	3,5 g
davon Zucker	3,5 g
Eiweiß	11 g
Salz	0,10 g

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

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Kunststoff

**ANDECHSER  
NATUR**

Bio Skyr Natur 0,2%, 400g

*Komm ins Grüne*



<b>Artikelnummer</b> 02789	<b>GTIN-Stück</b>  4 104060 030772	<b>GTIN-Verpackung</b>  4 104060 487972	<b>eco-ID</b> 209279	
-------------------------------	---	--	-------------------------	---

### Preise und Konditionen

Pfand..... nein

### Sensorik, Beschaffenheit

**Geschmack**..... fein-säuerlich, rein, ohne Fremdgeschmack

**Geruch**..... fein-säuerlich, rein, ohne Fremdgeruch

**Konsistenz**..... vollmundig, cremig