

Artikelnummer

01700

GTIN-Stück

4 104060 026911

GTIN-Verpackung

4 104060 482632

eco-ID

49617

**Marke**

Andechser Natur

**Qualität**Bioland, EU Bio-Logo, Deutsche Landwirtschaft,
Bio-Siegel Bayern**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

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

Besonderheiten

Der Klassiker mit höchster Klasse, ANDECHSER NATUR Bio Jogurt mild mit 0,1% Fett im praktischen 150 g Becher - immer wieder prämiert und Garant für höchsten Genuss: pur, im Müsli oder für feine Jogurtspeisen. Die Jogurtkulturen des ANDECHSER NATUR Bio Jogurt mild, *L.acidophilus* und *b.bifidum*, bilden während der Langzeitreifung vorwiegend L(+)-rechtsdrehende Milchsäure - typisch für den mild-säuerlichen runden Geschmack. Rückverfolgbar auf www.andechser-natur.de

Kurzbeschreibung

Jogurt Fit mit 0,1%



Artikelnummer

01700

GTIN-Stück

4 104060 026911

GTIN-Verpackung

4 104060 482632

eco-ID

49617

**Verarbeitungshinweis**

keine

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. 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 Joghurtsorte ist eine Wärmebehandlung nach der Fermentation erlaubt. Daher erhalten alle Joghurts lebende Joghurtkulturen.

Lager- und Aufbewahrungshinweis

Gekühlt bei max. 8 °C lagern

Allergiehinweise**enthalten:** Milch, Kuhmilcheiweiß, Laktose, Milcheiweiß**nicht enthalten:** Kakao, Umbelliferae, Zimt**Weitere Eigenschaften**

vegetarisch ✓

Artikelnummer 01700	GTIN-Stück  4 104060 026911	GTIN-Verpackung  4 104060 482632	eco-ID 49617	
-------------------------------	---	--	------------------------	---

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status	Lebensmittel
Milchart	Kuh
Rohmilch	nein
Wärmebehandlung	pasteurisiert
Homogenisiert	ja
Fettgehalt im Milchanteil	0,1 %
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
Weitere Qualitätskriterien und Labels	Bio-Siegel Bayern

Gesetzliche Angaben

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Jogurt mild* aus entrahmter Milch, 0,1% Fett *aus kontrolliert ökologischem Landbau
Inverkehrbringer	Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung	150g
-----------------------------------	------

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal	152 kJ / 36 kcal
Fett	0,1 g
davon gesättigte Fettsäuren	0,1 g
Kohlenhydrate	3,8 g
davon Zucker	3,8 g
Eiweiß	4,9 g
Salz	0,18 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart	Becher
Verpackungsmaterial	Kunststoff

Preise und Konditionen

Pfand	nein
--------------------	------

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack	fein, säuerlich mild
Geruch	ohne Fremdgeruch
Konsistenz	cremig gerührt, glatt