

Artikelnummer

01477

GTIN-Stück

4 104060 028250

GTIN-Verpackung

4 104060 484650

eco-ID

87658

**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

Verarbeitungsland

Deutschland

ZutatenJOGURT MILD*, Rübenzucker*, 7 % Heidelbeeren*, 2% schwarze Johannisbeeren*, native Maisstärke*, Verdickungsmittel:
Johannisbrotkernmehl*.

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 Joghurt mild aus frischer, pasteurisierter Bio Milch mit natürlichem Fettgehalt

Besonderheiten

rückverfolgbar bis zum Bio-Bauern

Kurzbeschreibung

Joghurt Heidelbeere

Verarbeitungshinweis

keine



Artikelnummer

01477

GTIN-Stück

4 104060 028250

GTIN-Verpackung

4 104060 484650

eco-ID

87658



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 Joghurt 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 Joghurt 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, Mais

Weitere Eigenschaften

vegetarisch ✓**glutenfrei** ✓

Artikelnummer

01477

GTIN-Stück

4 104060 028250

GTIN-Verpackung

4 104060 484650

eco-ID

87658

**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

Zusatzstoffe, Rechtlicher Hinweis	Keine deklarationspflichtigen Zusatzstoffe vorhanden
Rechtliche Bezeichnung des Produkts	Bio-Jogurt mild Heidelbeere-Cassis*, 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	383 kJ / 91 kcal
Fett	3,0 g
davon gesättigte Fettsäuren	2,0 g
Kohlenhydrate	11,9 g
davon Zucker	11,3 g
Eiweiß	3,8 g
Salz	0,14 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	fruchtypisch, Heidelbeere
Geruch	ohne Fremdgeruch
Konsistenz	cremig gerührt, glatt