Bio Jogurt griech. Art 0,2%, 400g

Natürliches natürlich belassen

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
02788	4 104060 031427	4 104060 486227	142822

Marke
Andechser Natur

Qualität
Bioland, Bio-Siegel, 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



enthält folgende allergene Zutaten: Milch

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.

Besonderheiten
Rückverfolgbar auf www.andechser-natur.de

Kurzbeschreibung
Jogurt griech. Art 0,2%

Verarbeitungshinweis
keine

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 06:10:29

ANDECHSER NATUR

Bio Jogurt griech. Art 0,2%, 400g

Natürliches natürlich belassen

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
02788	4 104060 031427	4 104060 486227	142822

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 unserm 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

Weitere Eigenschaften

vegetarisch✔ glutenfrei✔

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 06:10:29

ANDECHSER NATUR

Bio Jogurt griech. Art 0,2%, 400g

Natürliches natürlich belassen

ecoinform

Artikelnummer	GTIN-Stück	GTIN-Verpackung	eco-ID
02788	4 104060 031427	4 104060 486227	142822

Warengruppenspezifische Angaben

Rechtlicher Status ... Lebensmittel
Milchart ... Kuh
Rohmilch ... nein
Wärmebehandlung ... pasteurisiert
Homogenisiert ... ja
Fettgehalt im Milchanteil ... 0,2 %

Qualität

Bio-Erzeugnis ... ja
Staatliche Siegel ... EU Bio-Logo, Bio-Siegel
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-Jogurt* griechischer Art aus entrahmter Milch, 0,2% Fett
Inverkehrbringer ... Andechser Molkerei Scheitz GmbH, Biomilchstraße 1, D-82346 Andechs

Portionsangaben

Portionsbeschreibung ... 400g

Nährwerte & Analyseergebnisse bezogen auf 100 g

Energie kJ / kcal ... 220 kJ / 52 kcal
Fett ... 0,2 g
davon gesättigte Fettsäuren ... 0,1 g
Kohlenhydrate ... 3,5 g
davon Zucker ... 3,5 g
Eiweiß ... 9 g
Salz ... 0,10 g

Angaben zur VE (VerbrauchsEinheit / Einzel)

Verpackungsart ... Becher

Preise und Konditionen

Pfand ... nein

Sensorik, Beschaffenheit

Geschmack ... säuerlich frisch
Geruch ... ohne Fremdgeruch
Konsistenz ... Cremig gerührt, glatt

Diese Informationen wurden von www.ecoinform.de zur Verfügung gestellt. ecoinform übernimmt keine Gewähr für die Richtigkeit der Angaben.
Stand: 29.03.2024, 06:10:29