

# Biologisch & Regional



Nur im Naturkostfachhandel erhältlich.

*Frischmilch, nicht homogenisiert -  
so naturbelassen wie möglich \**

Diese Frischmilch ist unsere naturbelassenste Milch. Sie wird bei 74 °C und einer Warmhaltezeit von 20 Sekunden traditionell hergestellt (pasteurisiert) und nicht homogenisiert, weshalb sie in den folgenden Tagen aufrahmt.

Sie ist sowohl als Vollmilch mit naturbelassenen Fettgehalt von mind. 3,8 % als auch als fettarme Milch mit einem Fettgehalt von 1,5 % erhältlich.

Damit sich der Rahm wieder verteilt, empfehlen wir bei beiden Sorten das Aufschütteln vor dem Öffnen.

Bei der Vollmilch können Sie die köstliche Sahne auch behutsam abgießen und zum Verfeinern von Speisen nutzen.

*\* So naturbelassen wie möglich deshalb, weil gesetzliche Bestimmungen vorgeben, dass Milch die von einer Meierei in den Handel gebracht wird, vorher pasteurisiert sein muss.*

