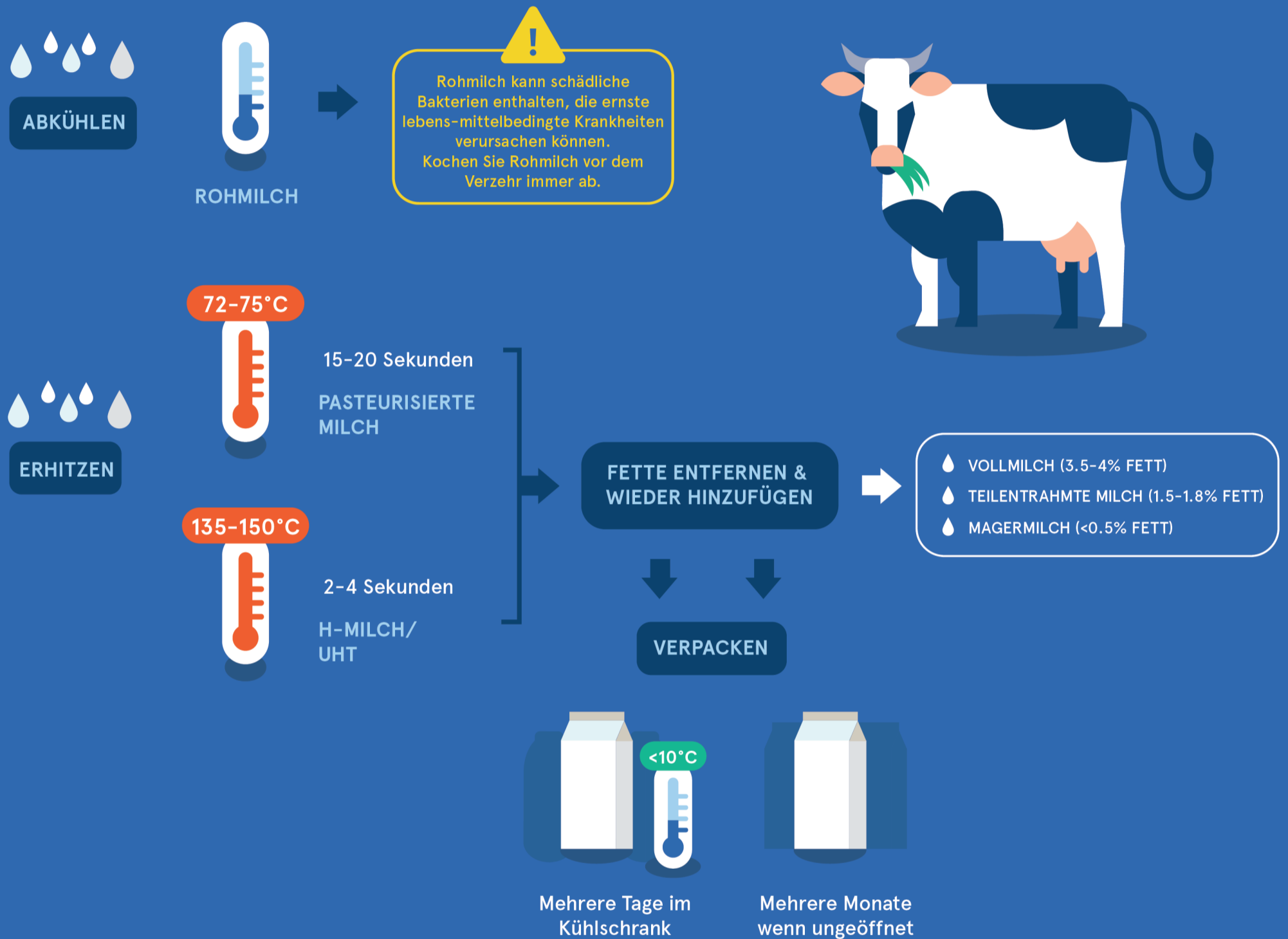


WÄRMEBEHANDELT – SCHÄDLICHE BAKTERIEN ENTFERNEN

Wie wird Milch hergestellt?

PHASEN DER MILCHVERARBEITUNG



WICHTIGE FAKTEN



QUALITÄT

Die Erhitzung beeinflusst nicht erheblich die Nährstoffqualität der Milch



ANREICHERUNG

Milch kann mit Vitamin D angereichert werden



LAKTOSEINTOLERANZ

Wählen Sie Joghurt oder laktosefreie Alternativen.

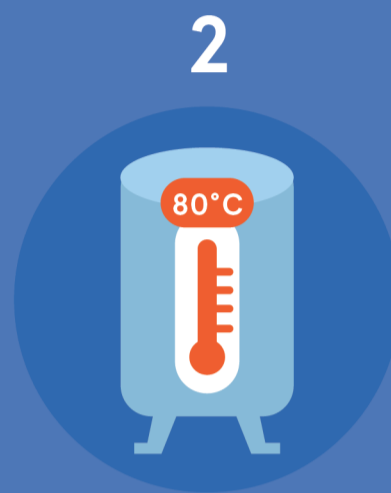
WÄRMEBEHANDELT – SCHÄDLICHE BAKTERIEN ENTFERNEN

Wie wird Joghurt hergestellt?

PHASEN DER JOGHURTVERARBEITUNG



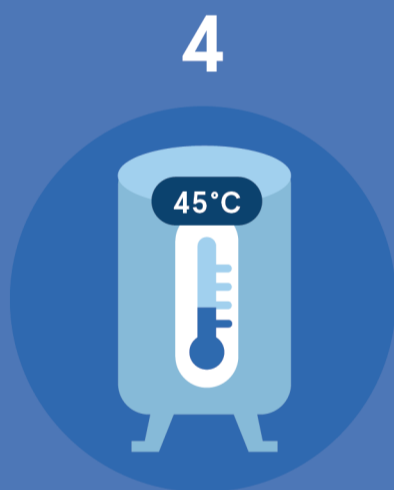
EINSTELLUNG DES FETTGEHALTES



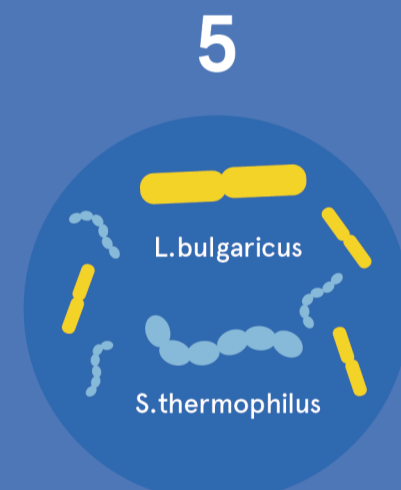
PASTEURISIERUNG



HOMOGENISIERUNG



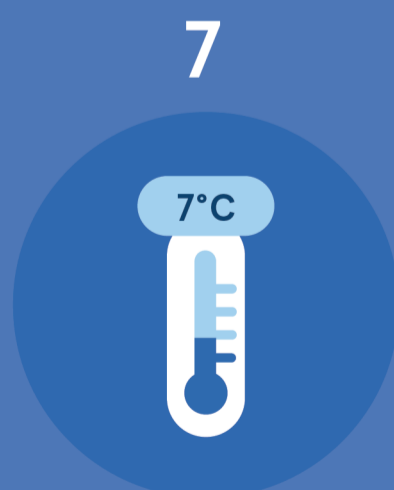
ABKÜHLEN



FERMENTIERUNG



INKUBATION



ABKÜHLEN



FRUCHTGESCHMACK & AROMA OPTIONAL HINZUGEFÜGT



VERPACKEN