

Rohmilch



Die Standards in der **Hygiene** sind in der Landwirtschaft so hoch wie noch nie und sorgen für einen qualitativ **hochwertigen und sicheren Milchgenuss**.

Hohe Hygienestandards

Immer frisch

Rohmilch darf nur am Tag der Gewinnung und an den zwei darauffolgenden Tagen abgegeben werden.



Höchste Hygiene

Milchautomaten werden nach anerkannten Kriterien geprüft, um sicherzustellen, dass die Milch hygienisch einwandfrei in die Flasche fließt.



Streng geprüft

Die Milch wird **regelmäßig kontrolliert**. Das gewährleistet, dass sich die Keimbelastung in einem sicheren Rahmen befindet.



Der natürliche **Fettgehalt von rund 4 %** sorgt für einen vollmundigen Geschmack.



Rohmilch

Dabei handelt es sich um Milch, die **nicht erhitzt** wurde.

Sie enthält von Natur aus **Bakterien**, die sich positiv auf die Zusammensetzung unseres Darmmikrobioms auswirken.

Vitamine

Hitzeempfindliche Inhaltsstoffe wie B-Vitamine oder Vitamin C stehen in **vollem Umfang** zur Verfügung.

B

C



Rohmilch liefert die volle **Nährstoffpower**.



Es ist gesetzlich **vorgeschrieben** darauf hinzuweisen, dass **Rohmilch sicherheitshalber vor dem Verzehr abgekocht** werden sollte.

Diese **Empfehlung** gilt vor allem für sensible Personengruppen.

Eine starke Abwehr

wird dadurch **untersützt** und vermindert das Risiko für Allergien.



Und so geht's:

Die Milch ca. eine halbe Minute auf 72 °C erhitzen. Sobald die Milch kleine Blasen schlägt, kann sie vom Herd genommen werden.

