

Milch

BUTTER entsteht durch langes Schlagen von Rahm



fermentiert

JOGURT Fruchtjogurt, Sahnejogurt, Trinkjogurt



Zugabe von Milchsäurebakterien & Lab

 pasteurisiert



KÄSE Frischkäse, Molke, Molkenpulver, Weichkäse, Schnitt-, Hartkäse, Topfen

VOLLMILCH

mind. 3,5% Fett und ca. 3% Eiweiß

durch trocknen entsteht **MILCHPULVER**

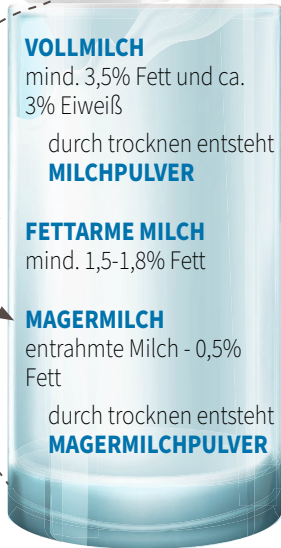
FETTARME MILCH

mind. 1,5-1,8% Fett

MAGERMILCH

entrahmte Milch - 0,5% Fett

durch trocknen entsteht **MAGERMILCHPULVER**



#dieesserwisser



AB-HOF-ROHMILCH

Werde zum Esserwisser!

Die Esserwisser sind Bäuerinnen und Bauern, Seminarbäuerinnen und Ernährungswissenschaftlerinnen, die auf der Plattform www.esserwissen.at fundiertes Lebensmittelwissen aus den Bereichen der Ernährungswissenschaft und der Landwirtschaft sowie den praktischen Umgang mit Lebensmitteln vermitteln.



ZUKUNFT BRAUCHT HERKUNFT

Beim Lebensmitteleinkauf geben wir den Auftrag an die Produktion! Zu wissen, wo das Lebensmittel produziert wurde, schafft Transparenz und die Möglichkeit, familiären Bauernhöfen in Österreich eine Zukunft zu geben!



NACHHALTIGKEIT BRAUCHT WERTE

Wer sich mit seinem Essen beschäftigt, der versteht, wie viel es Wert ist und geht sorgsam mit den Lebensmitteln um.



GESUNDHEIT BRAUCHT BEWUSSTSEIN

Das Selbermachen verleiht uns eine kostbare Autonomie. Denn wer selbst zubereitet, der weiß, was er isst! Das Wissen um die Menge und Qualität der verwendeten Zutaten steht bei einer gesundheitsfördernden Ernährung im Vordergrund.



#dieesserwisser



#dieesserwisser
www.esserwissen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Landwirtschaft, Regionen
und Tourismus

LE 14-20
Ernährung für den Ländlichen Raum

Europäisches
Landwirtschaftsfonds für
die Entwicklung des
ländlichen Raumes
und zur Förderung der
Bäuerlichen Erbschaft

