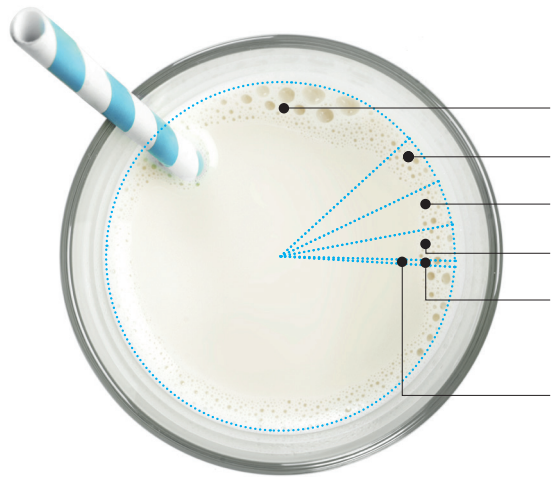


Milch



Inhaltsstoffe naturbelassener Milch

- 87,0 % Wasser
- 4,7 % Milchzucker
- 4,0 % Fett
- 3,3 % Proteine
- Mineralstoffe
Kalium, Kalzium, Phosphor, Natrium, Chlorid, Magnesium
- Vitamine
Vitamin C, Pantothensäure, Vitamin B₂, Vitamin E, Niacin, Vitamin A, Vitamin B₆, Vitamin B₁, Folsäure, Biotin, Vitamin B₁₂

Tierhaltung



87 % der Schweizer Milchkühe profitieren vom RAUS*-Programm.



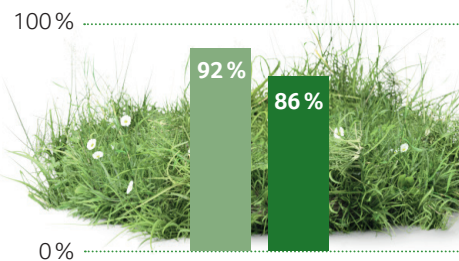
53 % der Schweizer Milchkühe profitieren vom BTS*-Programm.



48 % der Schweizer Milchkühe profitieren vom BTS*- und RAUS*- Programm.

* RAUS (Regelmässiger Auslauf im Freien): Im Sommer mindestens 26 Tage/Monat auf der Weide, im Winter mindestens 13 Tage im Laufhof.
BTS (Besonders tierfreundliche Stallhaltungssysteme): Freilaufstall, keine Anbindehaltung.

Heimisches Futter



Schweizer Milchkühe erhalten rund **92 %** heimisches Futter, davon ist **86 %** Rau-futter wie Gras, Heu, Kräuter und Mais.

Haltbarmachung



Pasteurisierte Milch

Mindestens 72°C während 15–20 Sekunden und rasch auf 5°C abgekühlt.
Haltbarkeit ca. 5–20 Tage, gekühlt.

ESL-Pastmilch (extended shelf life)

Milch wird vor der Pasteurisation mikrofiltriert und der Fettanteil während 2 Sekunden auf ca. 125°C erhitzt.
Haltbarkeit ca. 21 Tage, gekühlt.

Hochpastmilch

Um die Haltbarkeit von Pastmilch zu erhöhen, wird sie während 2 Sekunden auf 125°C erhitzt.
Lagerfähig bis zu 30 Tagen*.

Ultrahocherhitzte Milch (UHT)

Lagerfähigkeit bis zu 100 Tage*.
> Direktes Verfahren: mit Dampfeinspritzung sehr schnell auf ca. 150°C während ca. 2 Sekunden und mit Verdampfungskühlung rasch abgekühlt (Uperisation).
> Indirektes Verfahren: im Plattenwärmetauscher auf ca. 138°C während 3 Sekunden und durch kalte Milch im Gegenstrom durch Metallplatten wieder gekühlt.

* Geöffnet gehört sie in den Kühlschrank und ist nicht länger haltbar als pasteurisierte Milch.

Fettgehaltstufen



Rahm- oder fettangereicherte Milch 5–15 %



Vollmilch mit natürlichem Fettgehalt mind. 3,5 %



Standardisierte Vollmilch 3,5 %



Teilentrahmte Milch 2,7 %



Halbentrahmte Milch 1,5 %



Magermilch max. 0,5 %

Die Fettgehaltstufen genussfertiger Milch sind in der Verordnung des EDI über Lebensmittel tierischer Herkunft geregelt.

Anteil an der Milchproduktion nach Tierart



99 % Kuhmilch



0,57 % Ziegenmilch



0,16 % Schafmilch



Wasserbüffelmilch*



Stutenmilch*

* Nicht im Handel erhältlich.