

Produkte aus der BIOG-Molkerei

Bio, fair und regional

Mit der frischen BIOG-Milch brachte die BIOG-Molkerei in Bascharage im Januar 2016 ihr erstes Produkt auf den Markt. Seitdem wurde das Sortiment der BIOG-Molkerei stetig erweitert.

So gesellten sich noch Anfang dieses Jahres ein Heidelbeer- und ein Holunderblüten-Joghurt zum bereits bestehenden Sortiment aus Natur-, Vanille- und Erdbeer-Joghurt, frischer Schlag-Sahne, Schokomilch und Eiscreme in den Sorten Vanille, Schokolade und Mokka.

Grundzutat aller Milchprodukte der BIOG-Molkerei ist natürlich Luxemburger Bio-Milch, die auf den Höfen von elf Mitgliedern der Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg (BIOG) produziert wird.

Eine wertvolle Partnerschaft

Für die BIOG-Milchbauern ist die BIOG-Molkerei ein echter Partner, der ihnen die Milch zu einem Preis abnimmt, der dem Aufwand für eine wertvolle Bio-Milch auch gerecht wird. Nur durch eine Zusammenarbeit, die die Belange aller Beteiligten (von der Kuh über den Bauern, dem Verarbeiter und Händler bis zum Konsumenten) berücksichtigt, entsteht ein qualitativ wertvolles Lebensmittel. Auf diese Weise sichert eine faire Partnerschaft den BIOG-Bauern und der BIOG-Molkerei die Zukunft und macht eine artgerechte, ökologische Milchkuhhaltung – mit viel Weidegang und Grünfütter – möglich.

Seit Ende 2017 wird dieses faire und respektvolle Miteinander übrigens auf den Produkten der BIOG-Molkerei mit dem neuen „fair & associative“-Logo

Für die BIOG-Milchbauern ist die BIOG-Molkerei ein echter Partner, der ihnen die Milch zu einem Preis abnimmt, der dem Aufwand für eine wertvolle Bio-Milch auch gerecht wird.



gekennzeichnet. Auf den Verpackungen der BIOG-Milchprodukte aufgedruckt, weist dieses Logo den Konsumenten darauf hin, dass diese Lebensmittel ohne Preisdruck auf den Produzenten hergestellt wurden.

Milch – ein lebendiges Produkt

Während bei der BIOG-Milchproduktion der Schutz der Natur, das Wohlbefinden der Kühe und die faire Vergütung der Bio-Milchbauern im Mittelpunkt stehen, liegt der Schwerpunkt bei der Verarbeitung auf dem Erhalt der Natürlichkeit der Milch.

Aus diesem Grund werden die BIOG-Vollmilch und die teilentrahmte Milch zur Haltbarmachung traditionell pasteurisiert und nicht etwa, wie es

seit einiger Zeit im Trend liegt, mikrofiltriert. Die frische BIOG-Milch bleibt somit ein lebendiges Produkt, das dem Konsumenten durch den natürlichen Vorgang des „Sauerwerdens“ unverkennbar zu verstehen gibt, wenn es nicht mehr genießbar ist.

Die meistens angebotene, länger haltbare Frischmilch hingegen ist durch eine stärkere Erhitzung bzw. die Mikrofiltration fast komplett keimfrei und enthält auch keine Milchbakterien mehr.

Natürlich schmeckt besser

Auch bei den Milchprodukten wie Joghurt und Eiscreme liegt das Augenmerk auf der Natürlichkeit der Zutaten. Das Paradebeispiel ist hier der

BIOG-Erdbeer-Joghurt, der mit echten Erdbeeren und einem Schuss Rotebete- und Holundersaft (für die Farbe) zubereitet wird.

Natürliche Fruchtimitate und Aromen haben in der BIOG-Molkerei keine Chance, ebenso wenig wie wilde Mixturen aus verschiedenen Zuckersorten, die für Verwirrung beim Konsumenten sorgen. Die Milchprodukte aus

der BIOG-Molkerei vereinen somit alle Merkmale, die gute Bio-Produkte auszeichnen und wissen mit ihrem natürlichen und vollen Geschmack zu überzeugen. Das komplette Sortiment der BIOG-Molkerei wird übrigens in den Naturata-Bio-Marchés und Bio-Haff-Butteker angeboten.

Weitere Infos: www.biog-molkerei.lu



BIOG Bio-Bauere-Genossenschaft Lëtzebuerg
13, rue Gabriel Lippmann – L-5365 Munsbach
www.biog.lu