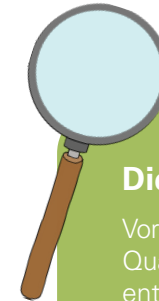
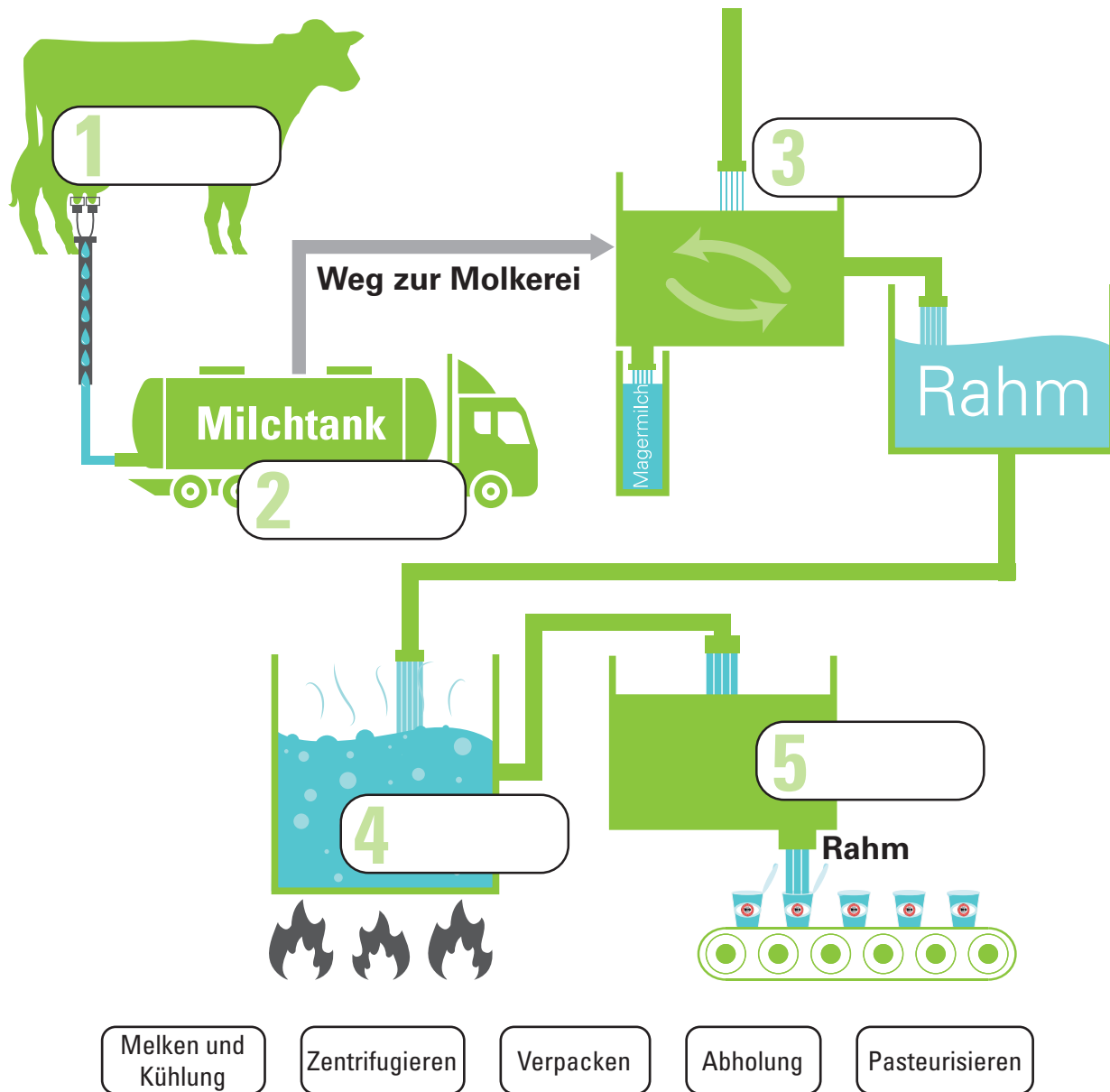


Der Weg der Lebensmittel

Von der Milch bis zum Rahm



Die Qualität der Milch

Vor der Verarbeitung wird die Milch einer strengen Qualitätskontrolle unterzogen. In Niederösterreich entspricht fast 100% der angelieferten Milch der I. Güteklasse.



Das Mindesthaltbarkeitsdatum

bedeutet, dass das ungeöffnete Lebensmittel bei durchgehend richtiger Lagerung den Geruch, den Geschmack und die Nährwerte behält.

Es bedeutet nicht, dass das Lebensmittel danach „weggeworfen“ werden muss. Nach Ablauf des Datums sind aber unsere eigenen Sinne gefragt, da sich das Lebensmittel verändern kann, aber noch lange nicht verdorben ist. Denn unsere Augen sagen uns „das sieht gut aus“, unsere Nase verrät uns, ob das Lebensmittel angenehm oder unangenehm riecht und zuletzt sollten wir daraus unsere Schlüsse ziehen.

