

EIP-Rind

– Bauen in der Rinderhaltung –



Frischer geht es nicht

Die Milch wird vom Melkstand über Leitungen in unseren Milchtank gepumpt und auf etwa 4 °C heruntergekühlt. Milch, die wir morgens melken ist mittags schon in unserer Milchtankstelle. Die restliche Milch holt alle zwei Tage der LKW der Molkerei ab.

Jede Lieferung streng kontrolliert

Unsere Milch wird in der Molkerei Schwarzwaldmilch verarbeitet. Von dort aus gelangt sie in die Supermärkte in der Umgebung. Jeder Tanklastler wird streng kontrolliert. Unter anderem wird der Fett- und Eiweißgehalt gemessen sowie die Keimzahl bestimmt.



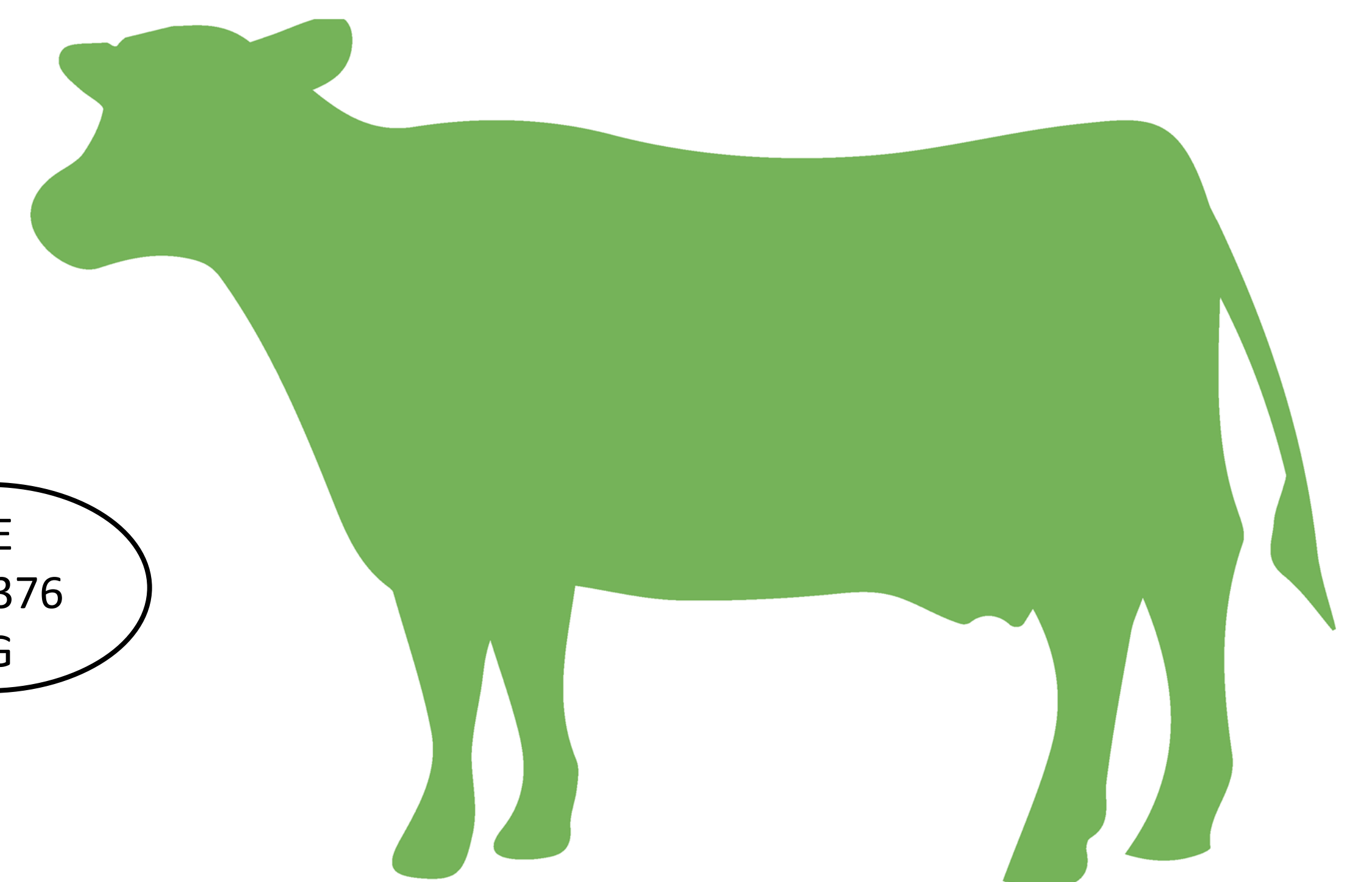
Die Milch – ein wichtiger Kalziumlieferant

Die Hälfte der Milch aus Deutschland wird zu Käse verarbeitet. Milch und Milchprodukte enthalten viele Vitamine und Mineralstoffe wie z.B. B2, B12, Kalzium, Zink oder Jod. Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung empfiehlt pro Tag 200 - 250 g Milch oder Joghurt und 50 - 60 g Käse zu sich zu nehmen.

Regionalität lässt sich erkennen

Auf jedem Milchprodukt ist gekennzeichnet, in welcher Molkerei das Produkt verarbeitet und abgepackt wurde. So kann der Käufer die Regionalität des Produktes erkennen.

DE
BW 376
EG



Mehr Informationen unter: www.eip-rind.de

