

Angebot Gaststätten Milch



Was macht unsere Milch zu etwas besonderem??

Wir bieten eine A2-Milch an. Diese wird von unseren genetisch getesteten A2-Milchkühen gemolken und gilt als die "Urmilch", da diese aufgrund Ihrer Eiweißstruktur für den Menschen bekömmlicher erscheint und diese in der Regel auch laktoseintolerante Personen trinken können. Dies haben wir selbst bei 10 laktoseintoleranten Personen getestet, welche alle diese Milch vertragen haben.

Unsere Milch stammt ausschließlich von Kühen unseres landwirtschaftlichen Betriebes. Das heißt von Tieren die stets gentechnikfreies Futter aus eigenem Anbau erhalten. Unsere Milch ist ein handwerklich veredeltes Lebensmittel, das nicht wie bei industriellen Anbietern zuerst hocherhitzt, homogenisiert und anschließend noch auf entsprechenden bzw. gewünschten Milchfettgehalt zentrifugiert wird und zu guter letzte evtl. noch mit Hochdruck gefiltert wird um Ihnen "frische Milch" mit einer nicht natürlichen Mindesthaltbarkeit anpreisen zu können. Wir setzen auf die gesetzlich vorgeschriebene Pasteurisierung und schonend sauberen Umgang mit der Milch. Den Milchfettgehalt belassen wir bei den in unserem Betrieb seit Jahren natürlichen mind. 4,2 Prozent Milchfett und 3,4 Prozent Eiweiß. Desweiteren wird unsere Milch nicht homogenisiert, da dieses Verfahren auch in Bezug auf die Verträglichkeit kritisch gesehen wird. Vorallem aber bleiben durch unsere Variante wichtige Vitamine und Nährstoffe in der Milch, welche z.B. die Verdauung fördern sowie lt. Studien allergiebedingte Erkrankungen um 40 % reduzieren. Durch die schonendere Verarbeitung kann unsere Milch während der Lagerung möglicherweise aufrahmen, welches durch kurzes schütteln der Milchflasche aber wieder egalisiert werden kann.

Aufgrund der extrem kurzen Transportwege von Milchproduktion zur Verarbeitung können wir Ihnen ein äußerst hochwertiges naturnahes (einziger Verarbeitungsvorgang ist das gesetzlich vorgeschriebene Pasteurisieren) Produkt anbieten, welches mit Sicherheit eine bessere Ökobilanz vorweisen kann und somit nachhaltiger ist als so manche Biomilch, aufgrund derer zum Teil längeren Transportwege.

Unsere Milch bieten wir bewusst in für Gaststätten in 5-Liter Kübeln an - da diese sehr gut stapelbar und daher gut lagerbar sind gibt es für Gaststätten große Vorteile aufgrund des geringeren Platzes - dazu kommt mit der Wiederverwendbarkeit der Kübel für die Gaststätten eine weitere Nutzmöglichkeit hinzu und man beachtet dabei auch noch den Umweltschutz-Gedanken.

Wir bieten einen Lieferdienst von einmal die Woche an - benötigen dafür allerdings eine Mindestabnahme von 150,00 EUR, wobei selbstverständlich die Lieferung mit einer Eisbestellung kombinierbar ist.