

Saldo
 8024 Zürich
 044/ 253 83 30
 www.saldo.ch

Medienart: Print
 Medientyp: Publikumszeitschriften
 Auflage: 65'399
 Erscheinungsweise: 20x jährlich



Themen-Nr.: 541.003
 Abo-Nr.: 1008268
 Seite: 7
 Fläche: 13'780 mm²

Bio-Milch nicht gleich Bio-Milch

Mit einem Spezialverfahren macht die Migros ihre Bio-Milch länger haltbar. Der Käufer erfährt nichts davon.

Die Bio-Milch von Coop mit dem Knospe-Label ist gemäss Ablaufdatum nach dem Kauf noch 3 bis 4 Tage lang haltbar. Bei der Bio-Milch aus der Migros sind es hingegen 15 Tage. Weshalb dieser Unterschied?

Die Migros trennt die frische Roh-

milch in Magermilch und Rahm auf. Danach wird die Magermilch mit Mikrofiltration entkeimt und der Rahm auf 127 Grad erhitzt.

Bei 72 Grad werden Ma-

germilch und Rahm wieder zusammengeführt und pasteurisiert. Die Milch bleibt so gekühlt bis zu 20 Tage lang haltbar.

Laut der eidgenössischen Bio-Verordnung ist diese Verarbeitungsmethode für Bio-Milch erlaubt.

Seit Januar dieses Jahres gilt dafür eine Deklarationspflicht. Bis spätestens am 1. Januar 2016 muss deshalb die Migros ihre Milchverpackungen mit den Begriffen «filtriert» oder «separiert» kennzeichnen.

Der Grossverteiler Coop verkauft nach eigenen Angaben keine Bio-Pastmilch, die mikrofiltriert ist. rb

