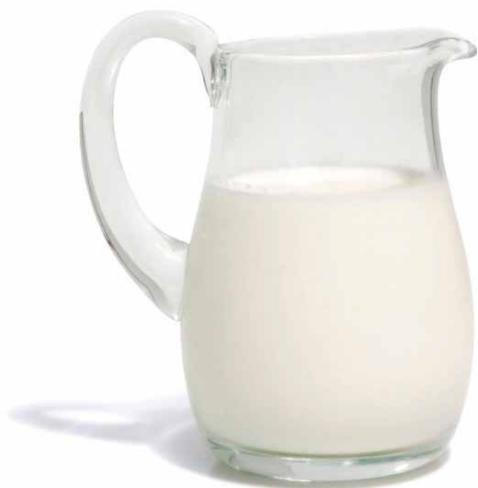


Häufig gestellte Fragen



01 Werden Müller® Produkte aus Rohmilch hergestellt?

Die Milch, die zur Herstellung unserer Produkte verwendet wird, wird aus Rohmilch gewonnen und entsprechend den gesetzlichen Vorschriften pasteurisiert.

Das heißt, die Milch wird so erhitzt, dass alle pathogenen (gesundheitsschädlichen) Keime, so wie auch produktschädigende Keime abgetötet werden und dann zur Herstellung der Müller® Produkte verwendet werden.

02 Gibt es lactosefreie Müller® Produkte?

Milchzuckerunverträglichkeit ist ein Problem, an dem sehr viele Menschen leiden. Das einzige Produkt, das ohne Milch oder Milcherzeugnisse hergestellt wird, ist unser Müller Wackel Pudding® und auch der kann Spuren von Milch und damit Spuren von Lactose enthalten.

Die Toleranzgrenze für Lactose ist individuell sehr verschieden, daher kann keine Aussage gemacht werden, welche unserer Produkte bei Lactoseintoleranz vertragen werden und welche nicht. Ein Joghurt ohne Frucht enthält z. B. im Schnitt noch ca. 4 g Lactose / 100 g.

03 Welche Gelatine verwendet Müller®?

Sollten Sie "Gelatine" auf der Verpackung unserer Produkte lesen, ist diese immer tierischen Ursprungs. Wir verarbeiten in unseren Produkten ausschließlich Schweinegelatine.

04 Wo finde ich Angaben zu Allergenen in den Müller® Produkten?

Wenn in einem unserer Produkte kennzeichnungspflichtige Allergene enthalten sind, so ist dies dem Zutatenverzeichnis auf der Produktpackung zu entnehmen.



Häufig gestellte Fragen

05 Enthalten die Aromastoffe in den Müller® Produkten Alkohol?

Als Trägerstoff für Aromen werden üblicherweise Alkohole verwendet. Da Aromen allerdings nur in geringsten Mengen unseren Produkten zugefügt werden, ist Alkohol – wenn überhaupt – auch nur in ganz geringen Spuren vorhanden. In Prozent sind diese nicht einmal messbar.

06 Befinden sich links- oder rechtsdrehende Milchsäure in den Müller® Produkten?

Generell enthalten alle Joghurts – bedingt durch die Zusammensetzung der Joghurtkulturen – überwiegend (zu ca. 90 %) rechtsdrehende (L+) Milchsäuren. Es werden keine Joghurts mit nur linksdrehender (D (-) Milchsäure hergestellt. Dies hätte weder technologische noch ernährungsphysiologische Vorteile.

Die rechtsdrehende Milchsäure entspricht derjenigen, die der Körper auch selbst produziert. Deshalb wird sie leichter und schneller abgebaut. Bei der linksdrehenden Milchsäure erfolgt der Abbau im Organismus über kleine Umwege.

07 Gehen durch die Erhitzungsverfahren Nährstoffe verloren?

Vitamine und Eiweiße sind teilweise hitzeempfindlich. Erkennbar ist die Reaktion von Eiweiß mit Milchzucker auch an dem typischen Kochgeschmack. Je höher die Temperaturen, desto deutlicher wird dieser. Die Unterschiede bei der Zerstörung von Vitaminen sind jedoch gering: Bei der H-Milch gehen etwa drei Prozent Protein und 10 bis 20 Prozent der Vitamine verloren.

Nur bei Vitamin C sind es bis zu 35%. Vitamin C hat allerdings bei der Aufnahme durch Milch weniger Bedeutung, da die nötige Aufnahmemenge wesentlich leichter über Obst und Gemüse gedeckt werden kann. Weitere Vitaminverluste sind neben der Erhitzung durch die lange Lagerung von H-Milch bei Zimmertemperatur zu erwarten. Die Mineralstoffe und der Milchzucker leiden durch die Erhitzung und Lagerung nicht.

Der Gehalt an Mineralstoffen, Milchzucker und Eiweiß wird zudem durch die jahreszeitlichen und regionalen Unterschiede, Fütterung und Rasse der Milchkühe beeinflusst. Der Fettgehalt wird mit Ausnahme von Konsummilch mit „naturbelassenem Fettgehalt“ auf die gekennzeichnete Fettstufe eingestellt.

