

Stellungnahme zu unserem Produkt MILRAM Kefir Drink pur 750g

Ihre Anfrage vom 14.10.2024 (wf/05348)

Wir bedauern, dass ein Verbraucher sich über die Art unseres Produktes MILRAM Kefir Drink pur getäuscht fühlt. Hierzu möchten wir gern wie folgt Stellung nehmen:

Das Produkt MILRAM Kefir Drink ist ein Kefirerzeugnis und entspricht in der Zusammensetzung und Deklaration den lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Unser *Kefir Drink Pur* ist ein modernes Produkt, das sich geschmacklich und in der Konsistenz von herkömmlichen Kefir unterscheidet. Mit dem Ausdruck „pur“ soll sich das Produkt von vergleichbaren Produkten unterscheiden, die mit Fruchtzusätzen angeboten werden (z.B. *MILRAM Kefir Drink Himbeere*).

Unser *Kefir Drink Pur* wird mit Kulturen (u.a. Milchsäurebakterien) hergestellt, die von Kefirknöllchen abgeleitet sind. Diese Kulturen bilden nur noch sehr schwach CO₂ und keinen Alkohol mehr. Zudem werden unsere Kefir Drinks nach der Fermentation wärmebehandelt, um die Haltbarkeit zu verlängern und auch die Aktivität der Kultur zu beenden. Infolgedessen wird auch eine weitere CO₂- Bildung verhindert, was dazu führt, dass diese Produkte sensorisch nicht so „prickeln“ wie herkömmlicher Kefir. Der Stabilisator E 466 (auch bekannt als Carboxymethylcellulose) sorgt dafür, dass unser *Kefir Drink pur* seine cremige Konsistenz behält und sich keine Bestandteile absetzen. Der Zusatzstoff E466 ist von der Europäischen Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) zugelassen und wird als gesundheitlich unbedenklich eingestuft.

Der Austausch mit den Verbrauchern ist uns sehr wichtig, daher bieten wir über das Kontaktformular auf unserer Homepage www.milram.de die Möglichkeit direkt mit uns in den Austausch zu kommen. Wir freuen uns über Anregungen.

Kurzfassung 366 Zeichen:

Der *MILRAM Kefir Drink Pur* entspricht den lebensmittelrechtlichen Vorgaben. Er enthält keine Fruchtzusätze, was mit dem Zusatz „pur“ klargestellt werden soll. Durch die Wärmebehandlung werden die Kulturen inaktiviert. Daraus resultiert eine geringere CO₂-Bildung. Der Zusatzstoff E466 sorgt für cremige Konsistenz und ist laut EFSA als unbedenklich eingestuft worden.

Mit freundlichen Grüßen
DMK Deutsches Milchkontor GmbH