

gefaxt am durch.....

TELEFAX

An/To: Verbraucherzentrale Hessen
Große Friedberger Str. 13 - 17
60313 Frankfurt

Telefax-Nr./No: 069 972010-80

**Privatmolkerei
Bauer GmbH & Co. KG**

Molkerei-Bauer-Straße 1 - 10
83512 Wasserburg am Inn

Tel +49 (0) 8071 109
Fax +49 (0) 8071 109-214

r.beduhn@bauer-milch.de
www.bauer-milch.de

Von/Sent by:

Anzahl der Seiten: 2
Number of pages:

09.01.2014

Ihr Zeichen **Ihr Schreiben vom 08.01.2014**

Sehr geehrte Damen und Herren,

vielen Dank für Ihre Anfrage zu unserem Produkt **"Der große Bauer Blütenhonig, Limited Edition"**.
Wir möchten dazu wie folgt Stellung nehmen.

Langfassung (max. 2000 Zeichen inkl. Leerzeichen):

Blütenhonig ist ein Naturprodukt, welches vor der Verarbeitung nicht hitzebehandelt wird. Daher überdauern bestimmte Bakterienarten aufgrund des hohen Zuckergehaltes im Honig. Mit dem Eintrag des unbehandelten Honigs direkt in den Joghurt stände diesen Bakterien wieder mehr Wasser zur Verfügung und sie können sich vermehren. Dies würde zu einem schnellen Verderb des Produktes führen. Weiter sind im Honig Enzyme vorhanden, die den Joghurt stark verflüssigen würden. Um dies zu verhindern, wird der Honig zusammen mit den anderen Zutaten zu einer Zubereitung verarbeitet und erhitzt.

Für die Herstellung dieser Zubereitung ist der Zusatz von Verdickungsmitteln (Stärke, Pektine, Johannisbrotkernmehl) notwendig, welche ein Absetzen der Zubereitung verhindern. Zucker wird zur Abrundung des Honig-Geschmacks benötigt. Das Zitronensaftkonzentrat sorgt für eine Anpassung des Säuregrades der Zubereitung an den Joghurt, da es sonst zu Strukturveränderungen (Rauigkeit, Molkelässigkeit) käme. Die Aromatisierung mit natürlichem Aroma unterstützt zusätzlich den Honig-Geschmack im Joghurt.

Die Art der optischen Darstellung von Honig und Wabe dient zur eindeutigen Kennzeichnung der Geschmacksrichtung des Joghurts. Die genaue Zusammensetzung des Produktes ist für den Verbraucher aus der vollständigen Zutatenliste eindeutig zu erkennen. Eine Täuschung über die Zusammensetzung können wir nicht erkennen.

(1402 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Kurzfassung (max. 400 Zeichen inkl. Leerzeichen):

Unbehandelter Honig enthält immer Bakterien, die zu einem schnellen Verderb des Produktes führen würden und Enzyme, die den Joghurt verflüssigen. Daher wird die Zubereitung erhitzt. Zucker rundet den Honig-Geschmack ab. Das Bild des Honigs und der Wabe dient zur Kennzeichnung der Geschmacksrichtung des Joghurts. Die Zusammensetzung des Produktes ist aus der Zutatenliste eindeutig zu erkennen.

(395 Zeichen inkl. Leerzeichen)

Mit freundlichen Grüßen

**Privatmolkerei
Bauer GmbH & Co. KG**