Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Was ist das Besondere an Heumilch?

Mon, 10/24/2016 - 16:36

Heumilch stammt von Kühen, die ausschließlich mit Gras, Hülsenfrüchten, Getreide und Heu gefüttert werden. Sie erhalten keinerlei Silage, also vergorenes Futter aus Gras oder Getreide, und auch keine gentechnisch veränderten Futtermittel. Heumilch gilt als besonders hochwertig, was Geschmack und Inhaltsstoffe betrifft. Unter anderem hat Heumilch einen höheren Gehalt an wertvollen Omega-3-Fettsäuren als herkömmliche Milch.

Eine wichtige Rolle spielt Heumilch bei der Herstellung von Rohmilchkäse. Heumilch enthält kaum unerwünschte Bakterien (Clostridien), welche die Käsereifung stören können. Dadurch sinkt die Gefahr für Geschmacks- und Lochfehler im Käse.

Seit März 2016 darf für Heumilch und die daraus hergestellten Heumilchprodukte das Gütesiegel „garantierte traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) verwendet werden, sofern die Erzeugnisse dem Heumilchregulativ gemäß EU-Verordnung entsprechen. Das Gütesiegel gewährleistet eine traditionelle Zusammensetzung bzw. ein traditionelles Herstellungsverfahren eines Lebensmittels. Mittlerweile bieten auch einige Südtiroler Milchhöfe Heumilch an.