

SchafHEUmilch und -joghurt aus artgerechter Tierhaltung in ganz besonderer Bio-Qualität

Utl.: Mehr Vielfalt im Ja! Natürlich-Milchregal =

Wien (OTS) - Milch und Joghurt aus biologischer SchafHEUmilch erweitern ab sofort das Milchprodukteangebot von Ja! Natürlich. Damit bietet Ja! Natürlich neben Kuh- und Ziegenmilchprodukten weitere heimische Köstlichkeiten aus besonderen Rohstoffen an. Die neuen Schafheumilchprodukte gibt es in allen MERKUR Filialen und ab September auch bei BILLA.

Ja! Natürlich ergänzt das vorhandene Kuh- und Ziegenmilchangebot ab sofort durch hochwertige Schafheumilchprodukte. Diese Köstlichkeiten werden aus einem besonderen Rohstoff erzeugt: Bio-Schafheumilch, die beste und reinste Form von Milch. Die Schafe werden auf biologisch bewirtschafteten Weiden und im Freilaufstall gehalten und bekommen ausschließlich frisches Gras und Kräuterheu sowie etwas biologisches Getreide - jedoch keine Silage. Diese natürliche Lebensweise und die ursprüngliche Haltungsform sorgen dafür, dass die Schafe gesund sind und steigern ihr Wohlbefinden.

"Die neuen Schafmilchprodukte sind eine attraktive Erweiterung unseres Angebots und eine kulinarische Bereicherung für jeden Haushalt", freut sich Martina Hörmer, Geschäftsführerin von Ja! Natürlich. "Schafmilch ist nicht nur eine gute Alternative zu Kuhmilch. Auch das Interesse der Konsumenten an traditionellen, unverfälschten und regionalen Lebensmitteln machen sie immer beliebter. Unsere Schafheumilch stammt von zwei Biobauernhöfen im Wald- und Mühlviertel und wir sind froh und stolz, diese hochwertige Spezialität unseren Kunden nun anbieten zu können", so Hörmer weiter.

Zwtl.: Wertschätzender Umgang, artgerechte Tierhaltung, strenge Richtlinien der biologischen Landwirtschaft

Die Vorgaben für die Haltung der Heumilch-Schafe sind streng und umfangreich: Weidehaltung und Laufstall ermöglichen den Schafen viel Auslauf und Bewegung. Im Sommer fressen die Tiere Gras, Klee und frische Kräuter, im Winter nur Heu und Getreideschrot. So geben sie rund ums Jahr Heumilch in besonders hoher Bio-Qualität. "Für uns war es eine große Herausforderung, Bio-Bauern zu finden, die in der

Fütterung der Schafe auf Silage verzichten und somit Heumilch-Qualität liefern können. Denn der Aufwand für die Mahd der Weiden, die Trocknung und Einlagerung von Heu ist weitaus arbeitsintensiver als die Produktion der Siloballen. Und es kommt auf den richtigen Zeitpunkt an", erklärt Martina Hörmer. Zudem bleiben die kleinen Schafe mindestens sechs Wochen bei der Mutter: "Je länger die Lämmer trinken können, desto gesünder sind sie", so Hörmer weiter. Verarbeitet wird die Milch von der oberösterreichischen Molkerei Leeb, die seit vielen Jahren auf die Herstellung hochwertiger Produkte aus Bio-Schafmilch spezialisiert ist.

Zwtl.: Schafheumilch ist ein echtes Naturprodukt

Vollmundiger, samtiger Geschmack mit leichtem Mandelaroma zeichnet die Schafheumilch aus. "Geschichtlich gesehen wurde das Schaf lange vor der Kuh für die Erzeugung von Lebensmitteln eingesetzt. Schafmilch ist eine geschmacklich köstliche Alternative zu Kuhmilch und von der Zusammensetzung her einzigartig. Sie ist ein echtes Naturprodukt und weist einen hohen Proteingehalt auf, der allerdings je nach Jahreszeit schwankt. Darum schmeckt die Schafheumilch nicht immer gleich ", so Margit Fensl, Ernährungsexpertin von Ja! Natürlich.

Weitere Informationen unter www.janaturerlich.at und auf <http://blog.ja-naturerlich.at/>

~

Rückfragehinweis:

REWE International AG:

Mag. Ines Schurin

Pressesprecherin und Leiterin Media Relations

REWE International AG

Industriezentrum NÖ-Süd, Straße 3, Objekt 16, A-2355 Wiener Neudorf

Tel.: +43 2236 600 5261

E-Mail: i.schurin@rewe-group.at

~

Digitale Pressemappe: <http://www.ots.at/pressemappe/4862/aom>

*** OTS-ORIGINALTEXT PRESSEAUSENDUNG UNTER AUSSCHLISSLICHER INHALTLICHER VERANTWORTUNG DES AUSENDERS - WWW.OTS.AT ***

OTS0066 2013-07-01/10:22

011022 Jul 13

Link zur Aussendung:

http://www.ots.at/presseaussendung/OTS_20130701_OTS0066