MILCH VS. PFLANZENDRINKS



NATÜRLICH GUT.

- Milch enthält von Natur aus wichtige Nährstoffen wie Eiweiß, Vitamin B2, Vitamin B12 oder Kalzium.
- Die Milch-Matrix bietet eine einzigartige Kombination miteinander interagierender Stoffe wie z. B. Laktose, Kalzium und Vitamin D.
- Um ein vergleichbares Produkt zu erzeugen, müssen Pflanzendrinks mit vielen dieser Nährstoffe – allen voran Kalzium – angereichert werden. Weitere Zusatzstoffe wie Stabilisatoren oder Emulgatoren sind notwendig, um an Geschmack und Konsistenz des Urprodukts Milch heranzukommen.





UNVERGLEICHLICH.

Milch zeichnet sich durch einen herausragenden Nährstoffmix aus, der bei Pflanzendrinks erst durch komplexe Rezepturen imitiert werden muss. Dennoch kommt keine der vermeintlichen Alternativen an die natürlichen Nährstoffvorteile der Milch heran. Das macht es nahezu unmöglich, die Pflanzendrinks aus Nährstoffsicht als gleichwertiges Produkt einzustufen.



TRINKFERTIG.

- Grundsätzlich kann Milch direkt nach dem Melken getrunken werden.
- Selbst für die Verarbeitung zu einem keimarmen und länger haltbaren Lebensmittel sind max. 4 Schritte notwendig.
- Die industrielle Herstellung von pflanzlichen Alternativen erfordert meist über 10 Produktionsschritte.





UNVERZICHTBAR.

Die Steiermark besteht zu einem Großteil aus Dauergrünland. Und wer könnte diese Flächen besser pflegen als Kühe? Denn sie verwandeln das für den Menschen unverdauliche Gras in wertvolle Milch und erhalten gleichzeitig unsere wunderschöne Kulturlandschaft.

