



Ayran

Doğal





Ayran
Doğal

Spezifikationen

Produktbeschreibung

Helin Ayran ist ein Getränk auf Joghurt Basis nach türkischer Art.

Sensorische Anforderungen

Aussehen: weiß
Geruch: mild säuerlich, Joghurt
Geschmack mild säuerlich, Joghurt, leicht salzig
Konsistenz: flüssig, leicht sämig

Chemische - Physikalische Anforderungen

Fett: 2,1% -0,1%/+0,3%
pH-Wert: 3,85 - 4,5

Mikrobiologische Anforderungen

Artspezifische Keime am Ende: MHD > 107/g
Hefen/Schimmel bei Abfüllung: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 1/g
Listerien: neg./ 25g

Schadstoffe und Rückstände

Nicht über den gesetzlich erlaubten Höchstwerten.

Nährwerte

100 ml enthalten durchschnittlich:
Energie: 173 kJ/41 kcal
Fett: 2,1 g
davon gesättigte Fettsäuren: 1,3 g
Kohlenhydrate: 3,5 g
davon Zucker: 3,5 g
Eiweiß: 2,1 g
Salz: 0,75 g

Lebensmittelrechtliche Anforderungen

Helin Ayran entspricht dem derzeitigen österreichischen Lebensmittelrecht und den geltenden relevanten lebensmittelrechtlichen Bestimmungen der Europäischen Union.

Kennzeichnung

Sachbezeichnung: Getränk mit Joghurt, Wasser und Salz, nach türkischer Art.

Zutaten

60% Joghurt, Magermilchpermeat,
Wasser, 0,7% Speisesalz.
Lagerbedingung: Gekühlt (3- 9°C) lagern
Identitätskennzeichen: AT 30960 EU

Mindesthaltbarkeit

Laut Artikelstammdatenblatt

Allergene

Allergene gemäß EU Lebensmittelinformationsverordnung 1169/2011: Milch und daraus gewonnene Erzeugnisse einschließlich Laktose.

Gentechnik

Das Produkt ist nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003. Gentechnikfrei laut Definition des Österreichischen Lebensmittelcodex für gentechnikfreie Produktion, Kontrolle durch agroVet GmbH.

Verpackung

Kartonverbund mit PE Drehverschluss
12 Stück je Karton

Herkunft /Ursprung primäre Zutaten

Milch: Österreich

NÖM Artikel Nr.

27401



Ein Original für echten Genuss.

Das Rezept von Helin Ayran stammt aus der Familie Mehmetoglu und wurde 1908 erstmals schriftlich festgehalten. Es ist jedoch noch viel älter, da es mündlich über neun Generationen weitergegeben wurde.

Heute wird Helin Ayran unter Einsatz der modernsten Molkereitechnologie Österreichs und mit 100% österreichischen Rohstoffen von der NÖM AG produziert - ein authentisches Stück Levante, das Tradition und Innovation perfekt vereint.

Die 100% gentechnikfreien Milchprodukte verleihen dem Getränk einen ausgewogenen Fettanteil, der das Trinkerlebnis harmonisch abrundet. Eine speziell entwickelte Salzlösung sorgt für den zarten, salzhaltigen Abgang, der nicht nur den Geschmack intensiviert, sondern auch den Körper dabei unterstützt, bei Hitze oder körperlicher Anstrengung verlorene Mineralstoffe zu ersetzen - für ein erfrischendes Gefühl.

Das original levantinische Rezept

Familientradition seit 1908

Speziell entwickelte Salzlösung

Einzigtiger orientalischer Geschmack

Probiotisches Superfood

Niedriger Kaloriengehalt

100 % Rohstoffe aus Österreich

Tierwohlsiegel

Gentechnikfreies Milchprodukt



Agran

Doğal



PRODUKTION UND VERTRIEB:
NÖM AG
Vöslauer Straße 109
2500 Baden, Österreich