

frischli

H-Fettarme Milch laktosefrei genießen

LAKTOSE-
FREI



Laktosefrei und lecker

Circa jede siebte Person in Deutschland verträgt Milchprodukte nicht, weil sie an Laktoseintoleranz* leidet. Für Menschen mit Milchzuckerunverträglichkeit ist das ein großes Problem mit gesundheitlichen Folgen.

Für diese Zielgruppe haben wir das Produkt **H-Fettarme Milch laktosefrei** mit **1,5%** Fettstufe im Sortiment. Ultrahocherhitzt, homogenisiert und ungekühlt haltbar. Perfekt für die immer größer werdende Gäste- und Verwenderanzahl mit Laktoseintoleranz.

Vollmundig ohne Laktose

Entdecken Sie unser neues Convenience-Produkthighlight für Profiverwender und anspruchsvolle Großverbraucher in Gastronomie, Hotellerie, Catering & Co.

- ✓ laktosefrei
- ✓ ideal für Verwender mit Milchzuckerunverträglichkeit
- ✓ besonders geschmackvoll bei 1,5 % Fett
- ✓ für die vegetarische Ernährung geeignet
- ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ ungekühlt haltbar

Laktoseintoleranz – was ist das? **

Gesunde Menschen können Laktose im Dünndarm durch das körpereigene Enzym Laktase in die Zucker Galaktose und Glukose spalten. Bei einer Laktoseintoleranz produziert der Körper Laktase nicht in ausreichenden Mengen oder gar nicht mehr. Der Milchzucker gelangt ungespalten in den Dickdarm. Dort wird er von Darmbakterien vergoren und es entstehen Gase wie Methan, Kohlendioxid und Wasserstoff, die zu Blähungen, Völlegefühl, Durchfällen und Darmkrämpfen führen können. Diagnostiziert werden sollte die Laktoseintoleranz immer beim Arzt.



Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Fettgehalt pro 100 g	GTIN
frischli laktosefreie H-Fettarme Milch	1 l	1119	1,5 g	4045500011190

Quellen: *www.verbraucherzentrale.de, Stand 07.01.2020; **Bundeszentrum für Ernährung

Förderkreismitglied



frischli Milchwerke GmbH

Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum

Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120

E-Mail: verkauf@frischli.de, www.frischli-foodservice.de