

Equilac®

Bio-Stutenmilch



Stutenmilch mehr als nur eine Milch

Stutenmilch ist ein natürliches Nahrungsmittel, das in seiner Gesamtheit wesentliche Nährstoffe in leicht verfügbarer Form liefert. Sie kann vielseitig eingesetzt werden, als „natürlicher Fitmacher“, als Aufbaunahrung oder zur kuhmilch-, ziegenmilch- und sojafreien Ernährung. Stutenmilch ist in allen Lebensphasen eine Bereicherung im Ernährungsplan.

Der Geschmack ist angenehm neutral und leicht süßlich. Sie kann pur getrunken werden oder als Grundlage für Breie und Mixgetränke dienen.

Durchschnittliche Nährwerte pro 100ml

	Fett	Eiweis	Milchzucker	Mineralstoffe	Brennwert	BE
Stutenmilch	1g	1,9g	6,5g	0,5g	190kJ (45kcal)	0,5

Diese Angaben unterliegen den für Naturprodukte üblichen Schwankungen

Stutenmilch zählt wie die menschliche Muttermilch zu den Albuminmilcharten („Molkenmilch“), die Milch von Kuh, Schaf und Ziege zählt dagegen zu den Caseinmilcharten („Käsemilch“). Stutenmilch ist fettarm und reich an Milchzucker.

Das Fett der Stutenmilch besteht überwiegend aus ungesättigten Fettsäuren. Bei den ungesättigten Fettsäuren überwiegen die Omega 3 Fettsäuren. Das Molkenprotein enthält interessante Immunglobuline. Das in der Stutenmilch vorhandene Casein bleibt feinflockig. Stutenmilch enthält bedeutende Enzyme wie Lysozym und Acetylcholin. Bei den Mineralstoffen sind besonders der Eisengehalt, sowie das günstige Calcium-Phosphor Verhältnis zu erwähnen. Bei den Vitaminen ist der hohe Vitamin C-Gehalt (Ascorbinsäure) der Stutenmilch im Vergleich zu anderen Milcharten bemerkenswert. Der Gehalt kann mit dem von frischem Obst und Gemüse verglichen werden.

Zollmann's Stutenmilch

Das Kurgestüt Hoher Odenwald legt besonderen Wert auf Produktqualität.

Dies garantieren wir durch:

- Ein auf die Stutenmilchgewinnung und Verarbeitung abgestimmtes Eigenkontrollsystem (HACCP)
- Tägliche mikrobiologische Untersuchungen der gewonnenen Stutenmilch durch ein anerkanntes Labor.
- Schonende Verarbeitungsverfahren vor Ort - eigene Gefriertrocknung,
- Gentechnikfreie, selbstproduzierte Futtermittel.
- Annerkannte Bio-Landwirtschaft (Demeter).
- 50 Jahre Erfahrung mit Stutenmilch

Empfehlung für den Gebrauch von Equilac® gefrorene Stutenmilch

Lagerung:

- gefrorene Stutenmilch bei -18° C in der Tiefkühltruhe lagern (Haltbarkeit siehe Verpackung)
- Aufgetaute Milch im Kühlschrank lagern und innerhalb von 24 Stunden aufbrauchen

Auftauen:

- Den gefrorenen Beutel über Nacht in den Kühlschrank stellen, nach ca. 10 Stunden ist er aufgetaut
- Oder einen Beutel Stutenmilch in lauwarmen Wasser auftauen, dabei gut schütteln

Zubereitung:

- Den aufgetauten Beutel Stutenmilch gut schütteln, dann beide Ecken schräg abschneiden und in ein verschließbares Gefäß umfüllen, im Kühlschrank aufbewahren. Von dieser umgefüllten Stutenmilch kann portionsweise, je nach Bedarf die gewünschte Menge entnommen und zubereitet werden.
- Bereits erwärmte Milch nicht wieder erwärmen

Empfehlung für den Gebrauch von Equilac®-Pulver gefriergetrocknete Stutenmilch

Lagerung:

- Pulver kühl (7°C/Kühlschrank), trocken und lichtgeschützt aufbewahren (Haltbarkeit siehe Etikett)
- Die geöffnete Dose gut verschließen, kühl, trocken und hygienisch aufbewahren
- Inhalt innerhalb von 14 Tagen aufbrauchen

Zubereitung:

- Das Pulver immer mit einem sauberen Löffel aus der Dose entnehmen
- 10 g Pulver(4-5 Teelöffel) in 100 ml Flüssigkeit auflösen
- Das Pulver ist warm und kaltwasserlöslich

Wir empfehlen:

- Wasser immer frisch abkochen und auf Trinktemperatur abkühlen lassen
- Abgekochtes Wasser abmessen und in das Pulver einrühren
- Zubereitete Flüssigkeit nicht wieder erwärmen

Beispiel für die Zugabe von Öl:

1,0 ml (1/2 Teelöffel) Öl bei 50 ml Stutenmilch

2,0 ml (1 Teelöffel) Öl bei 100ml Stutenmilch

Dieser Öl Zusatz sollte immer nur der portionierten, erwärmten Mahlzeit zugesetzt werden, da das Öl sich so besser durch Schütteln mit der Stutenmilch mischt.