

Haltbarkeit?

Kann ich nicht sagen. Die Beutel sind vakuumiert/verschweisst und können auch eingefroren werden.

Kosten?

Ziegen-Aufzuchtmilch: 2 Kg/ € 53.00, 4 Kg/€ 99.00

Ziegenvollmilch: 1 Kg/ € 21.00

www.zimic.de

Besten Dank Käthi, dass Du Dein Wissen mit uns geteilt hast.

Welche Ratschläge haben Sie für Ihre Züchterkollegen und Kolleginnen? Über ein paar Zeilen würden wir uns freuen.

Im Namen der ZuKo

Andrea Pilger

Informationen zu Ziegenmilch

100 Milliliter Ziegenmilch weisen circa 69 Kilokalorien auf. Sie hat vier Prozent Fett. Ihr Eiweißgehalt beträgt ca. drei Prozent und der Gehalt an Kohlenhydraten liegt bei vier Prozent.

Nährwerte von 100 ml Ziegenmilch im Überblick:

- 69 kcal / 290 kJ
- 3 Gramm Eiweiß
- 4 Gramm Kohlenhydrate
- 4 Gramm Fett

Besonders wertvoll ist die Ziegenmilch wegen ihres hohen Gehaltes an Vitaminen, Mineralstoffen und Spurenelementen. Die gesunde Flüssigkeit beinhaltet Kupfer, Zink, Phosphor, Kalzium, Kalium, Natrium und Magnesium. Außerdem wartet sie mit den Vitaminen A, B1, B2, C, D und E auf. Gerade ihr hoher Vitamin D Gehalt wirkt sich bei der Zubereitung von Säuglingsnahrung (gilt auch für die Welpenaufzucht – Anmerkung ZuKo) positiv aus, denn Vitamin D trägt zur Rachitis Prophylaxe bei.

Die Fettsäuren sind kurz- und mittelkettig. Sie sind leichter verdaulich (ohne Homogenisierung) als Kuhmilch. Schon in der Antike galt Ziegenmilch als gesund. Der griechische Arzt Hippokrates pries sie als Lebenselixier. Bereits die ägyptische Kaiserin Kleopatra badete in Ziegenmilch, um ihrer Haut Gutes zu tun.....! Die Volksheilkunde sagt der Ziegenmilch noch weitere Heilwirkungen nach: Angeblich kann sie die Konzentration fördern, die Nerven stärken, gegen Lungenerkrankungen helfen, die körpereigene Immunabwehr verbessern, Hautstörungen entgegenwirken und die Durchblutung der Haut so verbessern, dass eine Faltenwirkung zurückgeht.

(Auszüge aus «Milch-Guide.de»)