



Tejtények

# A tej utánozhatatlan

## A tej egyetlen összetevőből áll, ami a tej

Nem tartalmaz tartósítószert.

Nincs benne hozzáadott cukor, se víz.

Természetes  
100 %



Tej  
100 %

Nem adnak hozzá stabilizátort, ízfokozót.

## A piacon számos termék elérhető, amely ránézésre hasonlít a tejtermékekhez, azonban ezek összetétele, íze, állaga, tápanyagtartalma jelentősen eltér a tejtermékekétől.

A tejtermékekkel kapcsolatos tájékoztatás nem lehet megtévesztő, különösen a tejtermék jellemzői és különösen annak jellege, azonossága, tulajdonságai, összetétele, mennyisége, eltarthatósága, származási országa vagy eredetének helye, előállításának vagy termelésének módja tekintetében.



Ha ez **TEJ**, akkor selymes az állaga, krémesen lágy és nincs semmilyen utóíze.



Ha ez **REGGELI ITAL**, akkor eltérő a tápértéke és más az íze és az állaga.



Ha ez **SAJT**, akkor karakteres az íze, szépen szeletelhető és reszelhető.



Ha ez **PIZZAFELTÉT**, akkor eltérő a tápértéke és más az íze és az állaga.



Ha ez **TEJFÖL**, akkor krémes és lágy a textúrája, csak minőségi alapanyagból készül.



Ha ez **FRISSFÖL**, akkor eltérő a tápértéke és más az íze és az állaga.

## Mi jellemzi a tejet?

### Egyedi íz

Gazdag és telt ízvilágához nem társul semmilyen utóíz. Az ételekben és süteményekben felhasználva sem nyomja el a többi alapanyagot.

### Nem tartalmaz ízfokozót

A semmi máshoz nem hasonlító finom íze természetes eredetű. Azaz nem adnak hozzá ízfokozót.

### Krémes textúra

Selymes állaga egyedülálló, amit a természetes összetételének köszönhet. Nincs szükség rá, hogy állagjavítót vagy stabilizátort adjanak hozzá.

### Helyben készül

Számos hazai gazdaság foglalkozik szarvasmarhatartással. Az alapanyag és a gyártás is adott, így nem kell feltétlenül külföldről származó árucikket választanunk.

### Nincs benne tartósítószer

A tejipar technológiájának (hőkezelés és speciális csomagolóanyag) köszönhető, hogy hosszabb ideig fogyaszthatjuk a tejet. Ezért nem tartalmaz semmilyen tartósítószert.



További tejtényekért keresd honlapunkat:  
<https://tejsziv.hu/tejtények>

©2017 - 2023 TEJ TERMÉKTANÁCS



# A tej utánozhatatlan



## Cél a fogyasztók pontos és hiteles tájékoztatása

A tejtermékekkel kapcsolatos tájékoztatásnak pontosnak, egyértelműnek és a fogyasztó számára könnyen érthetőnek kell lennie



Alapvetően fontos, hogy mindenki pontos tájékoztatást kapjon arról, hogy mit tartalmaz az élelmiszer, amit elfogyaszt. Így van ez a tejtermékek és az azokat helyettesítő termékek esetében is. Az élelmiszerek címkéjén minden esetben egyértelműen jelölni kell a termék összetevőit, származási helyét, fogyaszthatósági/minőségmegőrzési idejét és tápanyagtartalmát.



Egyes élelmiszereket úgy fejlesztnek, hogy ízükben és megjelenésükben egy másik, hagyományosan ismert élelmiszereire hasonlítsanak, de ennek az élelmiszernek főbb beltartalmi tulajdonságait, tápanyagainak nem feltétlenül tartalmazzák.

Bármilyen is álljon azonban az összetevők helyettesítésének hátterében, a termék nem vezetheti félre a fogyasztókat, a csere tényéről nem maradhat el a megfelelő tájékoztatás, hiszen ennek hiányában élelmiszerhamisításról vagy megtévesztő vállalkozói gyakorlathoz van szó.



**Ha egy élelmiszer „majdnem olyan, mint a tej...”, akkor az nem az.**



További tejtényekért keresd honlapunkat:  
<https://tejsziv.hu/tejtények>

©2017 - 2023 TEJ TERMÉKTANÁCS

