



THEM®
1888

ORGANIC DANISH FARM MILK





THEM[®]
1888

ORGANIC DANISH FARM MILK

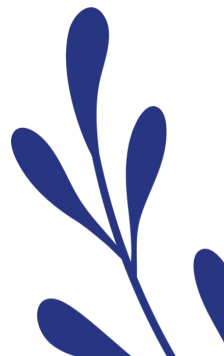
我们所有的牛奶均来自丹麦当地的有机农场，奶牛可以自由自在地在室外漫游。Dairy 1888产品采用新鲜的有机牛奶精制而成，成功地从当今商店中的大众化乳制品中脱颖而出。



THEM®
1888

目录

一个丹麦童话
最高质量的产品
有机牛奶生产
最先进的设施
证书
联系方式



THEY
1888

一个丹麦童话

皇家，本地 & 正宗

1888年，在丹麦王国，47个农场主联合起来建立了自己的乳品厂。这是丹麦合作乳业取得突破性进展的一年。

历史是通过梦想和辛勤的劳动塑造而成的，当我们开始的时候，我们几乎不知道，我们的丹麦方法将永远改变我们所知道的乳制品世界。

自1888年以来，我们一直坚定地坚持着自己的价值观。

要击败真正的丹麦乳制品是很难的。



THEM
1888

扎根当地

社区中心

Them Andelsmejeri扎根于当地。我们是一个易于管理的群体，由农场主和雇员组成，团结一致共同进退。当新的好主意出现时，有把想法变成行动的实力。当我们将优质产品推向世界时，我们为它们来自Them而感到自豪。因为即使我们的乳制品规模小而本地化，我们也可以从全球的角度来大胆地思考。





THEM[®]
1888

我们的历史

这一切都始于47个农场主

Them Andelsmejeri 是丹麦历史最悠久的合作乳品厂之一，也是为数不多的仍然存在的个体经营者之一。历史可以追溯到1888年，当时47名成员走到了一起。从那时起，乳品业得到了发展，而农业则朝着数量越来越少但规模越来越大的农场发展。今天，有13个合作社成员，其中6个是有机农场场主。

THEM[®]
1888

我们的历史

一切从哪里开始

1888

第一家奶牛场由47名成员创立，贷款2,000丹麦克朗，每头奶牛2丹麦克朗的定金，总共135头母牛。最初，主要产品是黄油和牛奶。第一任主席是J.K. 詹森 (Jensen)，他还是学校老师。

1912

投资20000丹麦克朗在Silkeborgvej 40上建造了一座新的乳品厂。增加了更多的供应商，每年收进超过200万公斤的牛奶。黄油和牛奶仍然是最重要的产品，但奶酪开始少量生产。

1950

修建了一个新的奶制品厂——这次是建在Them镇，直到今天奶牛场还在那里。投资75万丹麦克朗，包括改善供水条件，从而提高了奶酪产量。不过，出口的牛奶和奶油以及黄油仍然是主要产品。

1984

在这里，一个全自动奶酪压榨厂开始试运行，这在当时是该国最先进的设备。次年，大规模黄油生产停止。但是，仍生产少量黄油供当地销售-直到今天仍然如此。

1970

来自其他合并乳品厂的越来越多的会员被接纳，例如，Ry, Låsby, Nørre Snede, Alderslyst, Silkeborg 和 Gludsted - Ejstrupholm。奶酪是主要产品，投资了一个新的管道压榨设施和自己的奶罐车。1979年，饮用牛奶停止生产。

1969

乳业基金会的80名成员，带着200万公斤的牛奶被Them Andelsmejeri接收进来。不久之后，来自Katrinedal合作成员带着250万公斤的牛奶也被接收进来。这是一个重大增长项目的开始 - 也是乳制品新时代的开始。

THEM[®]
1888

OUR HISTORY

Where it all started

1988

Them Andelsmejeri 称重牛奶公斤数价值达2000万丹麦克朗,是25年来的三倍。生产集中在许多Danbo奶酪上,其中包括FætterKras等知名品牌。新成立的批发公司Them Ost-Werner Ost供应

2011

水晶奶酪上市了,这是除黄色奶酪之外的许多特殊奶酪的起点。

2017

Them的有机奶酪是通过动物保护认证的。乳制品1888是一家出口公司,向亚洲(主要是中国)销售奶粉和奶酪。奶粉是以1888和Sommerbjerg(后者是其中一家有机农场的名字)两个品牌推出

2020

Them Andelsmejeri 以全新设计和新名称重新推出整个奶酪系列,以使更多的丹麦人了解了这些优质奶酪。Dairy 1888开始向中国出口有机婴儿配方奶粉,并在两年之内将推出更多相关产品。

2019

这家乳品公司还投资兴建了一座反渗透水处理工厂。这家工厂过滤排水沟的水,浓缩有价值的物质,使排水沟所蓄水量比以前少得多。具体而言,这意味着每天从Them到TheVidebæk(蛋白工厂回收乳清的地方)之间的卡车运输次数可以从5趟减少到1趟,有益于气候和当地居民。

2018

Torben Aarris接任首席执行官一职,为Them Andelsmejeri开创了一个新时代。他们的Danbo奶酪被欧盟授予BGM标签(受保护的地理标志),并且作为世界上第一家,Them Andelsmejeri和Dairy 1888获得了向中国销售有机奶酪的证书。



THEY
1888

我们的奶制品

百年品质

130多年来，我们一直致力于制作美味的产品。对我们来说很简单：牛奶必须是优质的。

我们从在自己的农场上茁壮成长的
健康母牛那里得到了牛奶。剩
下的就是细心操作。作为合作乳
业，我们同心协力，力求做到最好
，目的是创造与众不同的产品。





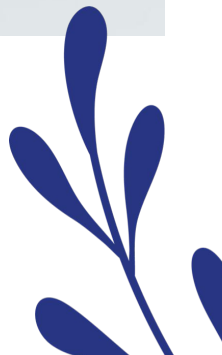
THEM[®]
1888

我们的牛奶

从我们自己的农场新鲜收集

好奶来自茁壮成长的奶牛。我们用于制作奶酪的大部分牛奶来自我们在日德兰半岛Søhøjland的农场。在这里，我们精心地照顾奶牛，严肃认真地对待牛奶质量。

我们对每一滴牛奶都有控制，我们对影响整个生产质量的各种参数都进行测量和处理。



THEM
1888

我们的价值

尊重工艺

Them Andelsmejeri 建立在一个强大的社区基础上，有着扎实的当地根基，其悠久的历史可以追溯到1888年。我们都相信良好的老式护理的价值，力争做到最好，从开始与动物工作，一直到产品交付到商店 - 最后到你手中的各个环节都严格把关。

我们珍视专业的自豪感和对优良工艺的尊重，以使每一滴奶都完全符合其应有的口味。



THEY
1888

我们的生产

在丹麦有机生产

我们所有的牛奶均来自丹麦当地的有机农场，农场的奶牛可以自由自在地在室外漫游。Dairy 1888产品采用新鲜的有机牛奶精制而成，成功地从当今商店中的大众化乳制品中脱颖而出。丹麦的有机奶牛必须在4月15日至11月1日之间自由进入牧场吃草。即使在冬天，奶牛也必须去露天场所活动。此外，母牛的饲料必须是100%有机的，而且饲料的主要部分必须是来自农场自己牧场的粗饲料。当母牛生小牛时，必须在3个月的哺乳期给小牛提供满足其哺乳需要的机会。如果一头有机奶牛用动物药治疗过，那么我们奶牛场的停产期是非有机奶牛场的两倍。





1. 我们先给奶牛挤奶

在我们自己的农场中给这些母牛进行仔细的挤奶，并对每批收集的奶针对农场水平的抗生素含量和嗜热细菌进行零容忍测试。一经发现任何微量的抗生素，所有的牛奶都将被拒绝并丢弃。



4. 最后是牛奶加工

牛奶采用最新最好的技术进行了巴氏杀菌，以确保天然，丰富和新鲜的有机味道。喷雾干燥时，我们对牛奶进行温和地加工并全程监控，来保持口味和营养。



2. 然后我们把牛奶放进罐里

牛奶由我们自己控制的运奶罐车直接运到我们的奶场。我们是丹麦唯一一家在运送鲜奶的罐车上对嗜热细菌进行系统检测的乳品公司。



3. 然后安全发放

我们所有的牛奶都将立即进行包装并交付。我们不保留库存，而是小批量生产，因此我们能确保仅将新鲜的牛奶交付给您。所有产品在发放前必须通过完整的测试。





我们的奶粉

有机丹麦奶粉

我们保留了牛奶所有的天然营养和风味。对我们牛奶生产的的全部过程保持完全的可追溯性和控制：从我们自己挤奶的有机奶牛场，到用我们自己控制的牛奶罐车运输新鲜牛奶，直接运到喷雾干燥设施地，在那里对我们的牛奶进行温和地加工以保护味道和营养。控制喷雾干燥后，奶粉被立即包装以保持新鲜。你可尽情享受冷饮或热饮方式。每100克奶粉中含有24.5克的天然蛋白质，以及所有的天然维生素和矿物质，这些都能帮助你保持强壮 - 更加长久。



THEM[®]
1888

最高品质

这一切都始于47个农民

Them Andelsmejeri是丹麦历史最悠久的合作乳品厂之一，也是为数不多的仍然存在的个体经营者之一。历史可以追溯到1888年，当时47名成员走到了一起。从那时起，乳品业得到了发展，而农业则朝着数量越来越少规模越来越大的农场发展。今天，有13个合作社成员，其中6个是有机农场主。

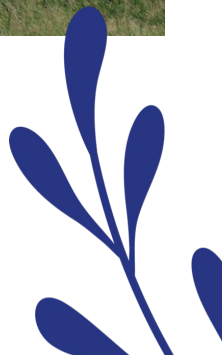
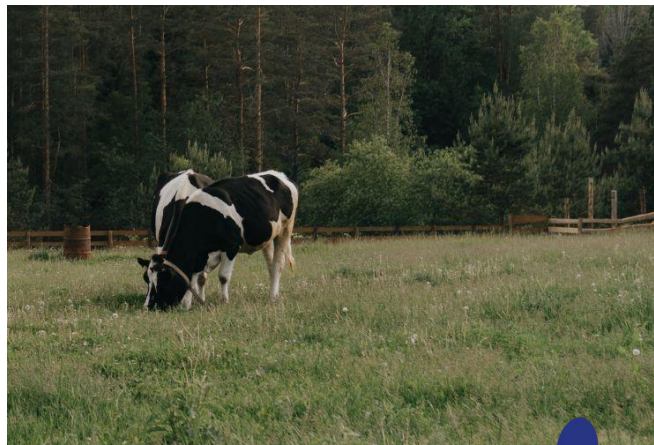


THEM[®]
1888

丹麦制造 食品安全最高水平

我们的有机奶粉是在2020年完工的丹麦新设施里，采用最先进的设备，在全保护环境下混合和包装的。产品获有机认证并获准出口到中国和美国。

我们已经实施了一个可追溯系统，这样每个产品都可以有一个通过区块链验证的独特的QR码。这意味着我们的每一款产品都有唯一的代码，因此您可以验证其真实性并追踪产品旅程。



THEM[®]
1888

价值链

从乳品厂到消费者





THEM
1888

可持续性

不断努力以求做得更好

通过使用良好的包装，我们确保奶酪保质期长，从而减少食品浪费。我们还没有找到塑料包装的好替代品，但我们正在努力。同时，我们通过使用更薄的箔材将塑料消耗量减少了16%。多余的奶油和乳清被出售作进一步加工。通过在卡车运输之前过滤水箱的水，我们每周节省了五分之四的行程。

我们的优质奶酪是用经过摇篮到摇篮认证的盒子包装的。这是世界上最严格的环保认证，它保证盒子的生产不会对气候、环境或人造成任何损害。例如，该纸具有可持续性，100%可生物降解的——生产中的电力消耗完全来自风力发电。

THEM.
1888

CERTIFICATES



丹麦有机认证

丹麦动物和食品管理局(DVFA)批准并维护接受有机检查的丹麦食品公司、水产养殖场等的名单。



中国有机认证

Them乳品厂及其4个有机农场均已获得WIT的有机认证。



动物福利认证

Them乳品厂及其4个有机农场均已获得动物福利认证的有机认证 (Dyrenes Beskyttelse)。



清真和犹太洁食认证

Them乳制品经过“更高级别”的认证。我们的乳清有清真和犹太洁食认证。





THEME
1888

联系方式

Hong Reese-You

hry@yougroup.dk


+45 20 66 80 18

Mathias Møller-Herskind

mmh@yougroup.dk

+45 40 18 98 26



A close-up portrait of a young woman with long, wavy brown hair and prominent freckles. She is looking directly at the camera while holding a clear glass bottle with a light blue and white striped straw to her lips. The background is a soft, out-of-focus white.

THEM®

1888