



Fruchtojoghurt mild Himbeere

cremig gerührt
mit 10 % Himbeere
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , 10 % Himbeeren*, Rohrohrzucker*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Pektin), Rote Beete Saftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Aronia-saftkonzentrat* *aus biologischem Anbau
Geschmack:	frisch, besonders fruchtig, herb
Fettgehalt:	mindestens 3,7 % Fett
Biokontrolle:	DE-ÖKO-037
Verband:	Naturland e.V.
Betriebsnr.:	DE BB 60005 EG
Lagerung:	bei +8° C
MHD:	33 Tage
Verpackung:	100 g im Becher (nur für Gastronomie) 150 g im Becher 500 g im Becher 5 kg im Eimer
Gebinde:	20 x 100 g 6 x 150 g 6 x 500 g 1 x 5 kg
Artikelnr.:	100 g: 703037 150 g: 703022 500 g: 703023 5 kg: 703026
EAN-Code:	150 g: 4250421973223 500 g: 4250421973230 5 kg: 4250421973261

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	402 kJ (96 kcal)
Fett:	2,91 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,13 g
Kohlenhydrate:	14,06 g
davon Zucker:	14,06 g
Eiweiß:	3,17 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Himbeeren sind Mimosen. Am besten isst man sie direkt vom Strauch – oder in unserem Fruchtojoghurt. Hier schmecken sie wie frisch gepflückt, denn wir lassen sie vollreif ernten und direkt einfrieren. Alle Himbeeren für diese Sorte kommen übrigens aus deutschem Bio-Anbau.

Die Herstellung

Für unsere Joghurts pasteurisieren wir frisch gemolkene Biomilch, erhitzen sie kurz auf 90 Grad und kühlen sie anschließend auf 40 Grad ab. Es sind ideale Bedingungen für unsere Joghurtkulturen, die wir der Milch jetzt zusetzen. Innerhalb von 16 Stunden reift so ein mild-säuerlicher Naturjoghurt heran. Die Fruchtzubereitung rühren wir direkt vor dem Abfüllen in den Becher.



DE-ÖKO-037
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH
Lobetaler Bio-Molkerei
Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal
Tel. 03337- 430 430 , Fax 03337- 430 432
www.lobetaler-bio.de, lobetaler-bio@lobetal.de