



Fruchtyoghurt mild Pfirsich Maracuja

cremig gerührt
mit 11 % Pfirsich Maracuja
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , 11 % Pfirsich*, Zucker*, Passionsfruchtsaft*, Verdickungsmittel (Johannisbrot- kernmehl*, Pektin) *aus biologischem Anbau
Geschmack:	frisch, besonders fruchtig
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: 703034 150 g: 703004 500 g: 703018 5 kg: 703010
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7304 9 500 g: 42 504219 7318 6 5 kg: 42 504219 7310 0

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	376 kJ (89 kcal)
Fett:	2,87 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,14 g
Kohlenhydrate:	12,69 g
davon Zucker:	12,69 g
Eiweiß:	3,18 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Statt auf Reisen zu gehen, können Sie auch einfach einen Becher Lobetaler Bio mit Pfirsich und Maracuja genießen. Die aromatischen Pfirsiche lassen wir für Sie im süditalienischen Avellino pflücken, die perfekt ausgereiften Maracujas in Vietnam. Hier wie dort werden die Früchte biologisch angebaut.

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



v. Bodelschwingsche Stiftungen Bethel

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