



# Fruchtjoghurt mild Apfel Zimt Grüne Rosine

cremig gerührt mit 9% Apfel und 2% Grünen Rosinen mindestens 3,7% Fett im Milchanteil

### **Produktinformationen**

Produktart: Joghurterzeugnis

Milch: Kuhmilch

Zutaten: Joghurt mild\*, 9% Apfel\*, Rohr-

zucker\*, 2% Grüne Rosinen\*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl\*, Pektin), Zitronensaft-

konzentrat\*, Zimt\*

\*aus biologischem Anbau Geschmack: frisch, besonders fruchtig Fettgehalt: mindestens 3,7 % Fett

Biokontrolle: DE-ÖKO-037

Verband: Naturland e.V.

Betriebsnr.: DE BB 6005 EG

Lagerung: bei +8° C MHD: 33 Tage

Verpackung: 500 g im Becher

Gebinde: 6 x 500 g Artikelnr.: 500 g: 70 30 41

EAN-Code: 500 g: 42 504219 7341 4

## Nährwerte pro 100 g

Brennwert: 375 kJ (89 kcal)

Fett: 2,62 g

davon gesättigte

Fettsäuren: 1,90 g Kohlenhydrate: 13,37 g davon Zucker: 13,37 g Eiweiß: 3,04 g Salz: 0,10 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Heimischer Apfel aus dem alten Land trifft auf grüne Rosine - die schonendste Haltbarmachung der Weintraube. Ein ganzer Becher voll eingefangener Herbstfrüchte für die lange Winterzeit.

#### 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.







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