



Fruchtojoghurt mild Schwarzkirsche Kardamom

cremig gerührt, mit 9 % Kirschen
und einer Prise Kardamom
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , 9% Schwarzkirsche*, Rohrzucker*, Reisstärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrot- kernmehl*, Pektin), Zitronensaft- konzentrat*, Kardamom* *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 40
EAN-Code:	500 g: 42 504219 7340 7

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	391 kJ (93 kcal)
Fett:	3,45 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,51 g
Kohlenhydrate:	12,67 g
davon Zucker:	12,49 g
Eiweiß:	2,89 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Die türkische Schwarzkirsche begegnet auf ihrem Weg zu uns dem Kardamom. Beide Früchte sind voll Energie und Wärme. Und damit in idealer Genuss für trübe Herbst- und Wintertage.

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