



## Fruchtojoghurt mild Schwarze Johannisbeere

cremig gerührt  
mit 12 % Schwarze Johannisbeere  
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Joghurt mild*</b> , 12 % Schwarze Johannisbeeren*, Zucker*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Pektin) *aus biologischem Anbau
Geschmack:	frisch, besonders fruchtig und intensiv 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: 703035 150 g: 703005 500 g: 703015 5 kg: 703021
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7305 6 500 g: 42 504219 7315 5

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	377 kJ (90 kcal)
Fett:	3,30 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,41 g
Kohlenhydrate:	11,76 g
davon Zucker:	11,76 g
Eiweiß:	3,21 g
Salz:	0,10 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Was für ein Geschmackserlebnis! Diese Sorte mögen selbst Menschen, die mit Frucht im Joghurt sonst nicht allzu viel anfangen können. Es ist einfach unmöglich, den köstlichen Schwarzen Johannisbeeren zu widerstehen, die Familie Rolker in Bioqualität für uns auf Rügen erntet.

#### 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-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