



## Schlagsahne

**mindestens 32 % Fett  
pasteurisiert**

### Produktinformationen

Produktart:	Sahneerzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Schlagsahne*</b> mindestens 32 % Fett *aus biologischem Anbau
Geschmack:	vollmundig, sahnig
Fettgehalt:	mindestens 32 % Fett
Biokontrolle:	DE-ÖKO-037
Verband:	Naturland e.V.
Betriebsnr.:	DE BB 60005 EG
Lagerung:	bei +8° C
MHD:	18 Tage
Verpackung:	200 g im Becher 5 kg im Eimer 10 kg im Eimer
Gebinde:	6 x 200 g 1 x 5 kg im Eimer 1 x 10 kg im Eimer
Artikelnr.:	200 g : 705002 5 kg : 705004 10 kg : 705006
EAN-Code:	200 g : 42 504219 7502 9 5 kg : 42 504219 7504 3 10 kg : 42 504219 7506 7

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	1180 kJ (286 kcal)
Fett:	32,02 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	24,32 g
Kohlenhydrate:	3,24 g
davon Zucker:	3,24 g
Eiweiß:	2,10 g
Salz:	0,08 g

### Was unsere Sahne auszeichnet

#### Die Besonderheit

So soll sie sein: unverfälscht und schön sahnig. Wie jedem unserer Produkte schenken wir auch der Sahne all unsere Aufmerksamkeit und frisch gemolkene Bio-Milch aus der Region. Bitte vor Gebrauch schütteln und vor dem Aufschlagen immer gut kühlen.

#### Die Herstellung

Um Sahne zu gewinnen, zentrifugieren wir die pasteurisierte Milch. Durch die starke Drehung trennt sich das Fett von der nun fast fettfreien Magermilch. Da wir die Rohmilch nicht homogenisieren, rahmt unsere Sahne ein wenig auf. Bitte vor Gebrauch schütteln und vor dem Aufschlagen immer gut kühlen.



DE-ÖKO-037  
Deutsche  
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