



## Fruchtojoghurt mild Pfirsich Melba

cremig gerührt  
mit 7% Pfirsichen und 5% Himbeeren  
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Joghurt mild*</b> , Rohrohrzucker*, Pfirsiche*, Himbeeren*, Tapiokastärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*), Zitronensaftkonzentrat*, Karottensaftkonzentrat*, Rote Beete Saftkonzentrat* *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:	2,80 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	1,90 g
Kohlenhydrate:	12,90 g
davon Zucker:	11,90 g
Eiweiß:	2,80 g
Salz:	0,10 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Pfirsich Melba - das Original gab es früher oft als Sonntagseis zum Nachtisch. Ein halbierter Pfirsich, eine Kugel Vanilleeis und darüber selbstgemachter Himbeersirup. So schmeckt Kindheit.

#### 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