



Sahnejoghurt mild auf Aprikose-Walnuss

mindestens 10 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart: Joghurterzeugnis

Milch: Kuhmilch

Zutaten: **Sahnejoghurt mild***, 13 % Aprikosen*,

Zucker*, 0,5% Walnüsse*,

Verdickungsmittel (Guarkernmehl*,

Johannisbrotkernmehl*)
*aus biologischem Anbau

Geschmack: sahnig frisch, nussig-fruchtig

Fettgehalt: mindestens 10,0 % Fett

Biokontrolle: DE-ÖKO-037
Verband: Naturland e.V.
Betriebsnr.: DE BB 60005 EG

Lagerung: bei +8° C MHD: 33 Tage

Verpackung: 150 g im Becher

Gebinde: 6 x 150 g Artikelnr.: 703065

EAN-Code: 42 504219 7365 0

Nährwerte pro 100 g

Brennwert: 500 kJ (120kcal)

Fett: 7,58 g

davon gesättigte

Fettsäuren: 5,35 g Kohlenhydrate: 10,63 g davon Zucker: 10,63 g Eiweiß: 2,29 g Salz: 0,08 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Ein bisschen Süden zum Dessert? Unter unserem sahnigen Bio-Joghurt finden Sie eine Creme aus Bio-Walnüssen und süditalienischen Bio-Aprikosen. Und weil dieser Joghurt nicht nur gut schmeckt, sondern auch gut aussieht, präsentieren wir ihn in einem transparenten Becher.

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. Die Fruchtzubereitung geben wir für unseren "Sahnigen" als erste Schicht 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