



## Sahnejoghurt mild auf Honig-Nuss

mindestens 10 % Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Sahnejoghurt mild*</b> , Zucker*, 4% Honig*, <b>2% Mandeln geröstet*</b> , <b>1% Walnüsse*</b> , Orangensaftkonzentrat*, Zitronensaftkonzentrat*, Reisstärke*, Verdickungsmittel (Guarkernmehl*, Johannisbrotkernmehl*), Zimtpulver* *aus biologischem Anbau
Geschmack:	sahnig frisch, fein nussig, Röstaroma von Mandeln, Honig
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.:	703066
EAN-Code:	42 504219 7366 7

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	494 kJ (118kcal)
Fett:	9,11 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	5,23 g
Kohlenhydrate:	14,31 g
davon Zucker:	14,03 g
Eiweiß:	2,96 g
Salz:	0,08 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

In unserem Sahnejoghurt Honig-Nuss steckt bester Honig — unterlegt mit fein aromatischen Mandeln und dem herb kräftigen Geschmack von Walnüssen. Heben Sie die Honig-Nuss-Zubereitung leicht unter den cremigen Joghurt und genießen Sie. Und weil unser Joghurt-Dessert nicht nur gut schmeckt, sondern auch gut aussieht, präsentieren wir es Ihnen 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.



DE-ÖKO-037  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft