



Fruchtojoghurt mild Apfel Zwetschge

cremig gerührt
mit 6% Äpfeln und 6% Zwetschgen
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , Rohrzucker*, 6% Äpfel*, 6% Zwetschgen*, Verdickungsmittel (Johannisbrot- kernmehl*), Anis*, Zimt*, Fenchel*, Nelke*, Schwarzer Pfeffer* *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: 703071
EAN-Code:	500 g: 42 504219 7371 1

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	385 kJ (92 kcal)
Fett:	3,04 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,35 g
Kohlenhydrate:	12,98 g
davon Zucker:	12,98 g
Eiweiß:	3,07 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Den heimischen Äpfeln und Zwetschgen habe wir dieses Mal ein ganzes Bukett an Gewürzen zur Seite gestellt. Mit Anis, Zimt, Fenchel, Nelke und Pfeffer kommt die ganze Kraft und Wärme des Sommers auf Ihren Tisch.

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