



Fruchtjoghurt mild Waldfrucht Lavendel

cremig gerührt mit 6% Erdbeeren und 4% Heidelbeeren mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart: Joghurterzeugnis

Milch: Kuhmilch

Zutaten: Joghurt mild*, Rohrzucker*,

6% Erdbeeren*, 4% Heidelbeeren*, 2% Himbeeren*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*), Pektin, Lavendelblüten*, Schwarzkarotten-

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: 703070

EAN-Code: 500 g: 42 504219 7370 4

Nährwerte pro 100 g

Brennwert: 377 kJ (90 kcal)

Fett: 3,30 g

davon gesättigte

Fettsäuren: 2,41 g Kohlenhydrate: 11,76 g davon Zucker: 11,76 g Eiweiß: 3,21 g Salz: 0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Unsere besten regionalen Beeren, wie Erdbeere, Heidelbeere und Himbeere werden durch duftende Lavendelblüten in den Herbst und Winter begleitet.

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.







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