



Fruchtojoghurt mild Orange amaro

cremig gerührt
mit 11 % Orange
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , 11 % Orangen mit Orangenschalen*, Rohrzucker*, Reisstärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*) *aus biologischem Anbau
Geschmack:	frisch, sehr fruchtig und aromatisch herb
Fettgehalt:	mindestens 3,7 % Fett
Biokontrolle:	DE-ÖKO-037
Verband:	Naturland e.V.
Betriebsnr.:	DE BB 60005 EG
Lagerung:	bei +8° C
MHD:	33 Tage
Verpackung:	100 g im Becher (nur für Gastronomie) 150 g im Becher 500 g im Becher 5 kg im Eimer
Gebinde:	20 x 100 g 6 x 150 g 6 x 500 g 1 x 5 kg
Artikelnr.:	100 g: 703038 150 g: 703028 500 g: 703013 5 kg: 703014
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7328 5 500 g: 42 504219 7313 1 5 kg: 42 504219 7314 8

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	385 kJ (91 kcal)
Fett:	3,09 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,33 g
Kohlenhydrate:	11,73 g
davon Zucker:	11,73 g
Eiweiß:	3,38 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Amaro nennt man in Italien die wunderbar fruchtig-herbe Note, die unseren Orangen-Joghurt auszeichnet. Die Bio-Orangen für diese Sorte wachsen auf Sizilien, am Südhang des Ätna. Sie werden von Hand gepflückt und extra für uns mitsamt ihrer ungespritzten Schale verarbeitet.

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



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