



Fruchtojoghurt mild Mango Vanille

cremig gerührt
mit 12 % Mango Vanille
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart: Joghurterzeugnis
Milch: Kuhmilch
Zutaten: **Joghurt mild***, 12 % Mangopüree*, Rohrohrzucker*, Reisstärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*), Bourbon-Vanilleextrakt* und -Vanillepulver*
*aus biologischem Anbau

Naturland Fair

Handelsanteil: 92 %

Geschmack: frisch, besonders fruchtig
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: 703033
150 g: 703003
500 g: 703008
5 kg: 703019

EAN-Code: 150 g: 42 504219 7303 2
500 g: 42 504219 7308 7
5 kg: 42 504219 7319 3

Nährwerte pro 100 g

Brennwert: 368 kJ (88 kcal)
Fett: 3,14 g
davon gesättigte
Fettsäuren: 2,34 g
Kohlenhydrate: 11,51 g
davon Zucker: 11,51 g
Eiweiß: 3,30 g
Salz: 0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Befragt nach ihrer Lieblingssorte, nennen viele unserer Kunden den Fruchtojoghurt Mango Vanille. Da ihn Groß und Klein gleichermaßen gerne löffeln, gilt er als idealer Familienjoghurt. Gut zu wissen, dass sowohl die Mango als auch die Vanille in ihrer tropischen Heimat biologisch angebaut werden.

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