



Fruchtojoghurt mild Aprikose Honig

cremig gerührt
mit 10% Aprikose
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

| | |
|---------------|--|
| Produktart: | Joghurterzeugnis |
| Milch: | Kuhmilch |
| Zutaten: | Joghurt mild* , 10% Aprikose*, 3% Honig*, Rübenzucker*, Verdickungsmittel (Guarkernmehl*, Johannisbrotkernmehl*) *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: 703081 |
| EAN-Code: | 500 g: 42 504219 7381 0 |

Nährwerte pro 100 g

| | |
|------------------|------------------|
| Brennwert: | 352 kJ (84 kcal) |
| Fett: | 3,10 g |
| davon gesättigte | |
| Fettsäuren: | 2,32 g |
| Kohlenhydrate: | 10,40 g |
| davon Zucker: | 9,91 g |
| Eiweiß: | 3,58 g |
| Salz: | 0,11 g |

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Zu den ersten Sommerfrüchten aus dem nahen Süden zählen die Aprikosen – unsere Früchte stammen aus dem sonnigen Sizilien. Durch Zugabe eines milden Honigs wird ihnen ihr feines Aroma entlockt.

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

Bethel  | Hoffnungstaler Stiftung
Lobetaler

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