



## Fruchtojoghurt mild Rhabarber Vanille

cremig gerührt  
mit 9% Rhabarber  
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Joghurt mild*</b> , 9% Rhabarber*, Rübenzucker*, Reisstärke*, Sauerkirsch- saftkonzentrat*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkern-mehl*), Vanille- extrakt*, Vanillepulver* *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: 703080
EAN-Code:	500 g: 42 504219 7380 3

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	369 kJ (88 kcal)
Fett:	3,10 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,32 g
Kohlenhydrate:	11,66 g
davon Zucker:	10,78 g
Eiweiß:	3,35 g
Salz:	0,11 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Rhabarber ist mit das erste frische Gemüse (owohl es sich nach Obst anfühlt...) aus dem heimischen Garten. Mit etwas Bourbon Vanille abgeschmeckt passt es ganz wunderbar zu unserem Naturjoghurt.

#### 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@lobetaler.de