



Fruchtojoghurt mild Mango Vanille zuckerreduziert

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

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , 12 % Mangopüree*, Rohrohrzucker*, Reisstärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*), Bourbon-Vanilleextrakt* und -Vanillepulver* *aus biologischem Anbau
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:	500 g im Becher
Gebinde:	6 x 500 g
Artikelnr.:	703083
EAN-Code:	42 504219 7383 4

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	324 kJ (77 kcal)
Fett:	3,13 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,33 g
Kohlenhydrate:	8,48 g
davon Zucker:	7,37 g
Eiweiß:	3,35 g
Salz:	0,11 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Befragt nach ihrer Liebessorte, nennen viele unserer Kunden den Fruchtojoghurt Mango Vanille.

Um ihnen noch eine zuckerreduzierte Variante anzubieten, haben wir hiermit eine leckere Rezeptur entwickelt, die bei Verkostungen sehr gut ankommt.

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