



Fruchtojoghurt mild Erdbeere

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

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , 12 % Erdbeeren*, Zucker*, Schwarzkarottensaft- konzentrat*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Pektin), Zitronensaftkonzentrat* *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:	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: 703031 150 g: 703001 500 g: 703006 5 kg: 703011
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7301 8 500 g: 42 504219 7306 3 5 kg: 42 504219 7311 7

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	358 kJ (85 kcal)
Fett:	3,01 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,26 g
Kohlenhydrate:	11,18 g
davon Zucker:	11,18 g
Eiweiß:	3,33 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Bei aller Liebe zu ausgefallenen Sorten – ein Erdbeerejoghurt darf in unserem Sortiment natürlich nicht fehlen.

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-Landwirt-
schaft

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