



Fruchtojoghurt mild Holunderblüte Zitrone

cremig gerührt
mit 5% Holunderblüte und 3% Zitrone
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , Rübenzucker*, Holunderblütenextrakt*, Zitronen mit Zitronenschale*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl* und Pektin) *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: 703084
EAN-Code:	500 g: 42 504219 7384 1

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	394 kJ (94 kcal)
Fett:	2,7 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,0 g
Kohlenhydrate:	14,1 g
davon Zucker:	13,6 g
Eiweiß:	3,2 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Mit diesem Joghurt reisen Sie einmal quer durch den Mai: Zur Holunderblüte nach Österreich bzw. Ungarn und nach Sizilien – ins Land, wo die Zitronen blühen und gleichzeitig als reife Früchte am Baum hängen. Die Aromen von Bio-Holunder und Bio-Zitrone verbinden sich ganz köstlich in unserem Brandenburger Bio-Joghurt.

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 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