



Fruchtojoghurt mild Pflaume Apfel Birne

cremig gerührt
mit 6% Pflaumenpüree, 4% Äpfel
und 2% Birnen
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , Rohrohrzucker*, 6% Pflaumenpüree, 4% Äpfel, 2% Birnen, 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 6005 EG
Lagerung:	bei +8° C
MHD:	33 Tage
Verpackung:	500 g im Becher
Gebinde:	6 x 500 g
Artikelnr.:	500 g: 703093
EAN-Code:	500 g: 42 504219 7393 3

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	387 kJ (92 kcal)
Fett:	3,1 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	12,6 g
davon Zucker:	12,3 g
Eiweiß:	3,3 g
Salz:	0,11 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Pflaume, Apfel, Birne begegnen sich auf freiem Flur als Streuobst in Brandenburg. Wir stecken alle zusammen in unseren Saisonbecher mit regionalem Obst. Das ist Regionalität in seiner reinsten Form.

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