



## Fruchtojoghurt mild Pfirsich Rote Johannisbeere

cremig gerührt  
mit 8% Pfirsichen  
und 3% Rote Johannisbeeren  
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurterzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Joghurt mild*</b> , 8% Pfirsiche*, 3% Rote Johannisbeeren*, Rübenzucker*, Stärke*, Verdickungsmittel (Guarkernmehl*, 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: 703094
EAN-Code:	500 g: 42 504219 7394 0

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	371 kJ (89 kcal)
Fett:	3,0 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,3 g
Kohlenhydrate:	12,0 g
davon Zucker:	11,5 g
Eiweiß:	3,3 g
Salz:	0,10 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Sauer macht lustig. Ein bisschen sauer noch lustiger. Rote Johannisbeeren finden mit dem Pfirsich einen genialen Partner zur ausgewogenen Geschmacksverbindung. Er gibt unserem heimischen Obst die Milde – um es uns lustig genießen zu lassen.

#### 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