



## Fruchtojoghurt mild Stracciatella

cremig gerührt  
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

|               |  |
|---------------|--|
| Produktart:   | Joghurtherzeugnis  |
| Milch:        | Kuhmilch   |
| Zutaten:      | <b>Joghurt mild*</b> , Stracciatella-Zubereitung*<br>(Rübenzucker*, Wasser, Schokosplits*<br>(Schokoladenkuvertüre*, Kakaobutter*,<br>Kakaomasse*, Rohrohrzucker*),<br>Maisstärke*, Verdickungsmittel<br>(Johannisbrotkernmehl*), Zitronensaft-<br>konzentrat*)<br>*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: 703095  |
| EAN-Code:     | 500 g: 42 504219 7395 7  |

### Nährwerte pro 100 g

|                  |                   |
|------------------|-------------------|
| Brennwert:       | 469 kJ (112 kcal) |
| Fett:            | 4,6 g             |
| davon gesättigte |                   |
| Fettsäuren:      | 3,0 g             |
| Kohlenhydrate:   | 13,4 g            |
| davon Zucker:    | 12,8 g            |
| Eiweiß:          | 4,1 g             |
| Salz:            | 0,10 g            |

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Stracciatella bringt uns zurück in die 80er und nach Bella Italia zu himmelblauen Respolatischen mit Papierschirmchen im Eis. Genießen Sie diese Zeitreise!

#### 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