



Sahnejoghurt Mango Vanille

10 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Sahnejoghurt mild* , 12% Mangopüree*, Rohrohrzucker*, Reisstärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*), Bourbon-Vanilleextrakt* und -Vanillepulver* *aus biologischem Anbau
Geschmack:	sahnig frisch, weich am Gaumen
Fettgehalt:	mindestens 10,0 % Fett
Biokontrolle:	DE-ÖKO-037
Verband:	Naturland e.V.
Betriebsnr.:	DE BB 60005 EG
Lagerung:	bei +8° C
MHD:	33 Tage
Verpackung:	150 g im Becher
Gebinde:	6 x 150 g
Artikelnr.:	703085
EAN-Code:	42 504219 7385 8

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	572 kJ (137 kcal)
Fett:	9,6 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	7,0 g
Kohlenhydrate:	10,4 g
davon Zucker:	9,9 g
Eiweiß:	2,4 g
Salz:	0,03 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Unsere Sahnigen sind reine Geschmacks-wunder. Der Sahneanteil von 10% bringt den Geschmack unserer Früchte auf ein ganz anderes Geschmackserlebnis, da die Sahne das Aroma optimal bindet und es sanft umwoben beim Genuss wieder an Ihren Gaumen abgibt. Lassen Sie es sich schmecken.

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 fügen wir direkt beim Abfüllen dem fertigen Sahnejoghurt zu. So verbindet sich der Geschmack der Früchte optimal mit unserem Joghurt.



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