



## Sahnejoghurt Sauerkirsche

10 % Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Sahnejoghurt mild*</b> , 12% Sauerkirschen*, Zucker*, Reisstärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Pektin) *aus biologischem Anbau
Geschmack:	sahnig frisch, sehr fruchtig
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.:	7103087
EAN-Code:	42 504219 7387 2

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	590 kJ (142 kcal)
Fett:	9,5 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	6,9 g
Kohlenhydrate:	11,6 g
davon Zucker:	11,2 g
Eiweiß:	2,5 g
Salz:	0,03 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Unsere Sahnigen sind reine Geschmackswunder. 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