



Fruchtojoghurt mild Sauerkirsche

cremig gerührt
mit 10 % Sauerkirsche
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , 10 % Sauerkirschen*, Zucker*, Reisstärke*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Pektin) *aus biologischem Anbau
Geschmack:	frisch, besonders fruchtig
Fettgehalt:	mindestens 3,7 % Fett
Biokontrolle:	DE-ÖKO-037
Verband:	Naturland e.V.
Betriebsnr.:	DE BB 60005 EG
Lagerung:	bei +8° C
MHD:	33 Tage
Verpackung:	100 g im Becher (nur für Gastronomie) 150 g im Becher 500 g im Becher 5 kg im Eimer
Gebinde:	20 x 100 g 6 x 150 g 6 x 500 g 1 x 5 kg
Artikelnr.:	100 g: 703036 150 g: 703024 500 g: 703025 5 kg: 703027
EAN-Code:	150 g: 42 5042197324 7 500 g: 42 5042197325 4 5 kg: 42 504219 7327 8

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	414 kJ (99 kcal)
Fett:	3,7 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,6 g
Kohlenhydrate:	12,4 g
davon Zucker:	12,1 g
Eiweiß:	3,9 g
Salz:	0,13 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Auf der Suche nach dem perfekten Kirsch-Aroma haben wir uns für zwei Anbaugebiete entschieden: Ein Teil unserer Bio-Früchte wächst auf der Insel Rügen, ein anderer Teil in der Türkei – zusammen sind sie einfach unschlagbar. Probieren Sie unsere Multikulti-Rezeptur!

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