



Lobetaler Bio

Fruchtojoghurt mild Vanille

cremig gerührt
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , Rohrohrzucker*, Reisstärke*, Bourbon-Vanille-extrakt*, Zitronensaftkonzentrat*, Bourbon-Vanillepulver* *aus biologischem Anbau
Naturland Fair Handelsanteil:	80 %
Geschmack:	frisch, natürlicher Vanillegeschmack
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: 703032 150 g: 703002 500 g: 703007 5 kg: 703009
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7302 5 500 g: 42 504219 7307 0 5 kg: 42 504219 7309 4

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	367 kJ (87 kcal)
Fett:	2,9 g
davon gesättigte Fettsäuren:	2,1 g
Kohlenhydrate:	12,1 g
davon Zucker:	11,5 g
Eiweiß:	3,3 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Madagaskar ist nicht nur für seine Tierwelt bekannt, sondern auch für den Anbau von Vanilleschoten. Hier beziehen wir edle madagassische Vanille aus Bio-Anbau. Sie verleiht unserem Brandenburger Naturjoghurt eine feine Note.

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@lobetal.de