



## Joghurt mild

cremig gerührt  
mindestens 3,7 % Fett

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Joghurt mild*</b> mindestens 3,7 % Fett mit natürlichem Fettgehalt *aus biologischem Anbau
Geschmack:	frisch, säuerlich mild
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:	150 g im Becher 500 g im Becher 5 kg im Eimer 10 kg im Eimer
Gebinde:	6 x 150 g 6 x 500 g 1 x 5 kg im Eimer 10 kg im Eimer
Artikelnr.:	150 g: 702001 500 g: 702003 5 kg: 702005 10 kg: 702007
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7201 1 500 g: 42 504219 7203 5 5 kg : 42 504219 7205 9 10 kg: 42 5042197 207 3

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	291 kJ (70 kcal)
Fett:	3,76 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,83 g
Kohlenhydrate:	4,93 g
davon Zucker:	4,93 g
Eiweiß:	3,99 g
Salz:	0,13 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Einfach ein guter Joghurt: langsam gereift, mild-säuerlich im Geschmack, mit 3,7% Fettgehalt und im 500-Gramm-Becher automatisch inklusive einem Beitrag für den Naturschutz vor unserer Haustür. Das ist unser Lobetaler Bio Naturjoghurt.

#### 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.



DE-ÖKO-037  
Deutsche  
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