



## Fruchtojoghurt mild Erdbeere

**cremig gerührt  
mit 12 % Erdbeere  
mindestens 3,7 % Fett im Milchanteil**

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Joghurt mild*</b> , 12 % Erdbeeren*, Zucker*, Schwarzkarottensaftkonzentrat*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Pektin), Zitronensaftkonzentrat* *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
Verpackung:	100 g im Becher (nur für Gastronomie) 150 g im Becher 500 g im Becher 5 kg im Eimer
Gebinde:	10 x 100 g 6 x 150 g 6 x 500 g 1 x 5 kg
Artikelnr.:	100 g: 709031 150 g: 703001 500 g: 703006 5 kg: 703011
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7301 8 500 g: 42 504219 7306 3 5 kg: 42 504219 7311 7

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	344 kJ (82 kcal)
Fett:	3,0 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,1 g
Kohlenhydrate:	10,2 g
davon Zucker:	10,2 g
Eiweiß:	3,6 g
Salz:	0,13 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Bei aller Liebe zu ausgefallenen Sorten – ein Erdbeerjoghurt darf in unserem Sortiment natürlich nicht fehlen.

#### 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-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