



## Fruchtojoghurt mild Heidelbeere

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

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Joghurt mild*</b> , 10% Heidelbeeren*, Zucker*, Stärke*, Verdickungsmittel (Pektin, Johannisbrotkernmehl*), 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:	150 g im Becher 500 g im Becher 5 kg im Eimer
Gebinde:	6 x 150 g 6 x 500 g 1 x 5 kg
Artikelnr.:	150 g: 703047 500 g: 703050 5 kg: 703012
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7347 6 500 g: 42 504219 7350 6 5 kg: 42 504219 7312 4

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	379 kJ (91 kcal)
Fett:	3,1 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	11,9 g
davon Zucker:	11,6 g
Eiweiß:	3,3 g
Salz:	0,11 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Kultiviert und wild zugleich. Diese regionale Saisonsorte bringt Ihnen die Heidelbeere auf den Tisch. Ganz pur und ehrlich.

#### 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



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