



## Fruchtojoghurt mild Mango Vanille

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

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>Joghurt mild*</b> , 12 % Mangopüree*, Zucker*, Stärke*, Bourbon-Vanilleextrakt* und -Vanillepulver*, 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 x100 g 6 x 150 g 6 x 500 g 1 x 5 kg
Artikelnr.:	100 g: 709033 150 g: 703003 500 g: 703008 5 kg: 703019
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7303 2 500 g: 42 504219 7308 7 5 kg: 42 504219 7319 3

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	344 kJ (82 kcal)
Fett:	3,1 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,2 g
Kohlenhydrate:	10,0 g
davon Zucker:	9,7 g
Eiweiß:	3,6 g
Salz:	0,10 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Befragt nach ihrer Liebessorte, nennen viele unserer Kunden den Fruchtojoghurt Mango Vanille. Da ihn Groß und Klein gleichermaßen gerne löffeln, gilt er als idealer Familienjoghurt. Gut zu wissen, dass sowohl die Mango als auch die Vanille in ihrer tropischen Heimat biologisch angebaut werden.

#### 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](http://www.lobetaler-bio.de), [lobetaler-bio@lobetal.de](mailto:lobetaler-bio@lobetal.de)