



Fruchtojoghurt mild Zitrone siciliano

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

Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	Joghurt mild* , Zucker*, 10 % Zitronen mit Zitronenschalen*, Stärke*, Verdickungsmittel (Pektin), Zitronensaftkonzentrat* *aus biologischem Anbau
Geschmack:	frisch, sehr fruchtig und zitronig
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:	20 x 100 g 6 x 150 g 6 x 500 g 1 x 5 kg
Artikelnr.:	100 g: 703039 150 g: 703029 500 g: 703016 5 kg: 703017
EAN-Code:	150 g: 42 504219 7329 2 500 g: 42 504219 7316 2

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	394 kJ (93 kcal)
Fett:	2,7 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	2,0 g
Kohlenhydrate:	14,1 g
davon Zucker:	13,6 g
Eiweiß:	3,2 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt auszeichnet

Die Besonderheit

Im südöstlichen Sizilien wachsen die besonders aromatischen Bio-Zitronen der Sorte Feminello, die so perfekt zu unserem Joghurt passen. Erst wenn sie genügend Sonnenstunden gespeichert haben, lassen wir sie von Hand pflücken und verarbeiten sie mitsamt ihrer ungespritzten Schale.

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@lobetaler.de