

BIO Heumilchjoghurt Himbeer

Nur die Milch von Kühen, die im Winter mit hochwertigem und aromatischem Heu und nicht mit Silage gefüttert werden, darf sich Heumilch nennen. Das schmeckt man im BIO Heumilchjoghurt Himbeere. Die Milch für den Heumilchjoghurt wird pasteurisiert, aber nicht homogenisiert, so entsteht ein natürlicher Joghurt. Fruchttige Himbeeren machen den BIO Heumilchjoghurt besonders lecker.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

Milch und daraus hergestellte Erzeugnisse (einschließlich Laktose)	Ja
-----------------------------------------------------------------------	----

Sonstige Angaben

Herkunft	Deutschland
----------	-------------

Zertifizierung	BIO
----------------	-----

BIO Kontrollstellennummer	DE-ÖKO-006
---------------------------	------------

Fettgehalt in der Trockenmasse	3,60%
--------------------------------	-------

Enthält Alkohol	Nein
-----------------	------

Lagertemperatur	0-4°C
-----------------	-------

Zutaten

JOGHURT natur* (aus ökologischer Landwirtschaft), 14 % Himbeer* (aus ökologischer Landwirtschaft), Rohrzucker.

Inverkehrbringer

Hofmolkerei Pilch - Maria Pilch
Baierlach 1a 82547 Eurasburg Deutschland