

BIO Heumilchjoghurt Natur

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 Heumilch Joghurt natur. Die Milch für den Heumilch Joghurt wird pasteurisiert, aber nicht homogenisiert, so entsteht ein natürlicher Joghurt. Er kann mit frischen Früchten oder Müsli verfeinert werden.

[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*,

Inverkehrbringer

Hofmolkerei Pilch - Maria Pilch
Baierlach 1a 82547 Eurasburg Deutschland