

BIO Heumilchjoghurt Vanille

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 Vanille. Die Milch für den Heumilchjoghurt wird pasteurisiert, aber nicht homogenisiert, so entsteht ein natürlicher Joghurt. Samtige Vanille macht den BIO Heumilchjoghurt besonders lecker.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Allergene

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

Sonstige Angaben

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

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

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

Herkunft	Deutschland/EU, Nicht EU
----------	--------------------------

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

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

Zutaten

JOGHURT natur*, 12% Vanille*, Rohrzucker* *(aus ökologischer Landwirtschaft)

Inverkehrbringer

Hofmolkerei Pilch - Maria Pilch
Baierlach 1a 82547 Eurasburg Deutschland