

# demeter

bio-dynamische Qualität



## Friedelhäuser Fruchtjoghurt

Als Basis für all unsere Fruchtjoghurtsorten dient unser Joghurt Mild, hergestellt aus Friedelhausens Vollmilch in der vertrauten Demeter-Qualität. Seit 2015 liefern die Beerenbauern den größten Teil unserer Fruchtzubereitungen. Sowohl die schmackhaften Früchte wie auch der Rohrohrzucker sind nach biologisch-dynamischer Wirtschaftsweise nach Demeter-Richtlinien erzeugt und verarbeitet. Nur die Klassiker Pfirsich-Maracuja, Himbeer-Holunder, Sanddorn und Wintertraum werden mit Fruchtzubereitungen aus kontrolliert biologischem Anbau hergestellt.

- Besonderheit: Verzicht auf jegliche Aromastoffe (nach Demeter-Richtlinien).
- Milch: Aus pasteurisiertem Demeter-Vollmilchjoghurt von Angler Rotvieh Rindern.
- Fett i. Tr.: mind. 3,8 % F.i.Tr. im Milchanteil.
- Haltbarkeit: 17 Tage nach Produktionsdatum bei max 7° C.
- Verkaufseinheit: 250 gr und 500 gr im Pfandglas.
- Sorten: **Pfirsich-Maracuja, Himbeer-Holunder und Mango, 4-Korn-Frucht (ganzjährlich); Erdbeere, Sauerkirsch, und Kaffeejoghurt (Frühling und Sommer); Apfel-Birne, Blutorange, Sanddorn, Wintertraum (Herbst und Winter)**



Hofgemeinschaft für Heilende Arbeit e.V.  
Hofgut Friedelhausen 35457 Lollar  
Telefon 06406 91650 ; Fax 06406 916524  
Email: [hofgemeinschaft@friedelhausen.de](mailto:hofgemeinschaft@friedelhausen.de)  
DE-ÖKO-022