

demeter

bio-dynamische Qualität



Stichfester Naturjoghurt mit mind. 3,7 % Fett i.Tr.

- Beschreibung:** Stichfester cremiger Naturjoghurt aus reiner Demeter-Vollmilch. Voll im Geschmack, erfrischend sauer.
- Besonderheit:** Durch den Einsatz von original bulgarischen Joghurtkulturen und den Verzicht von Zusatzstoffen (wie z.B. Magermilchpulver als Stabilisator) entsteht unser stichfester Joghurt mit seinem reinen, säuerlichen Joghurtgeschmack.
Der Joghurt ist nur pasteurisiert (12 Min. bei 92° C) und nicht homogenisiert. Hierdurch rahmt der Joghurt während des Bebrütens ein wenig auf und bekommt eine dünne Schicht wohlschmeckender Sahne.
- Fett i. Tr.:** Mindestens 3,7 %.
- Haltbarkeit:** 21 Tage nach Produktionsdatum bei max 7° C.
- Verkaufseinheit:** 250 gr, 500 gr, und 5 Liter (Pfandeimer).



Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: hofgemeinschaft@friedelhausen.de
Homepage: www.friedelhausen.de
DE-ÖKO-022