

# BIO Heumilchjoghurt Erdbeer

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 Erdbeere. Die Milch für den Heumilchjoghurt wird pasteurisiert, aber nicht homogenisiert, so entsteht ein natürlicher Joghurt. Fruchttige Erdbeeren machen 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
---------------------------	------------

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

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

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

## Zutaten

JOGHURT natur\*, 14% Erdbeeren\*, Rohrzucker\* \*(aus ökologischer Landwirtschaft)

## Inverkehrbringer

Hofmolkerei Pilch - Maria Pilch  
Baierlach 1a 82547 Eurasburg Deutschland