

BIO Heumilchjoghurt Heidelbeer

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 Heidelbeer. Die Milch für den Heumilchjoghurt wird pasteurisiert, aber nicht homogenisiert, so entsteht ein natürlicher Joghurt. Fruchtige Heidelbeeren machen den BIO Heumilchjoghurt besonders lecker.

[Zum Produkt](#)

Nährwerte

Durchschnittliche Nährwerte je 100 g

| | |
|-----------------------------|---------|
| Brennwert kj | 323 kj |
| Brennwert kcal | 78 kcal |
| Fett | 3 g |
| davon gesättigte Fettsäuren | 1 g |
| Kohlenhydrate | 11 g |
| davon Zucker | 11 g |
| Eiweiß | 3 g |
| Salz | 0 g |

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* (aus ökologischer Landwirtschaft), 14 % Heidelbeere* (aus ökologischer Landwirtschaft), Rohrzucker.

Inverkehrbringer

Hofmolkerei Pilch - Maria Pilch

Baierlach 1a 82547 Eurasburg Deutschland