

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

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

| | |
|--------------------------------|--------------------------|
| 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