

BIO Heumilchjoghurt Natur

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 Heumilch Joghurt natur. Die Milch für den Heumilch Joghurt wird pasteurisiert, aber nicht homogenisiert, so entsteht ein natürlicher Joghurt. Er kann mit frischen Früchten oder Müsli verfeinert werden.

[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 Kontrollstellenummer	DE-ÖKO-006
Fettgehalt in der Trockenmasse	3,60%
Enthält Alkohol	Nein
Lagertemperatur	0-4°C

Zutaten

JOGHURT natur*,

Inverkehrbringer

Hofmolkerei Pilch - Maria Pilch
Baierlach 1a 82547 Eurasburg Deutschland