

# 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 Kontrollstellenummer	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