

Mädriser Jogurt Berg-Nature

Mädriser Jogurt Berg-Nature – Sanft und schonend, in Handarbeit und mit viel Liebe, wird die Mädriser Bergmilch Kanne für Kanne zu sämigem Jogurt veredelt. Die silofreie Kuhmilch wird naturbelassen, keinem hohen Druck ausgesetzt, nicht durch lange Leitungen gepumpt. Jogurt entsteht durch Fermentierung von Milch mithilfe von Milchsäurebakterien (*Lactobacillus delbrueckii* susp. *bulgaricus* und *Streptococcus thermophilus*). Das Wort Jogurt ist von türkisch *yoğurt* entlehnt, was «gegorene Milch» bedeutet.

Naturejogurt enthält fast alle Nährstoffe, die unser Körper täglich braucht. Insbesondere wertvolles Milcheiweiss, leicht verdauliches Milchlaktose, verdauungs-aktivierenden Milchzucker, die Vitamine A, B2, B6, B12, D sowie Kalzium.



Typ:	Vollmilchjogurt, gerührt
Rohstoff:	silofreie Kuhmilch past., Milchsäurebakterien
Mindestfettgehalt:	35g/kg
Gewicht / Inhalt:	180g und 500g
Geschmack:	frisch, milchig, mild
Konsistenz:	homogen, cremig
Verwendung:	Frühstück, Dessert, Zwischenmahlzeit, Saucen und Dips
Haltbarkeit:	28 Tage, bei max. 5°C
Kennzeichnung:	<u>CH 5739</u>
Zertifikate/Label:	Berg und CULINARIUM zertifiziert (ProCert, 3011 Bern)

