Joghurt Ziegenmilch 160g Käsemacher

Produkt	**12964**	Erhältliche Einheiten	**BE, KT**
Nettofüllmenge	**160 G**	Marke	**Die Käsemacher**

Produktbeschreibung

Zu Beginn eine Bauernkäserei, verarbeiten DIE KÄSEMACHER mittlerweile fünf Millionen Liter regionale Milch pro Jahr. Mit eigenen Milchwägen sammeln DIE KÄSEMACHER täglich die frische Milch von rund 50 Schaf- und Ziegenbauern aus Niederösterreich ein. Dies ist nicht nur äußerst CO^2 sparend sondern vor allem nachhaltig, da die Wertschöpfung in unserer Region bleibt. Eine sorgfältige Milchproduktion im Einklang mit der Natur und ein liebevoller Umgang mit den Tieren haben stets oberste Priorität denn nur so können DIE KÄSEMACHER mit aller Leidenschaft den feinen Geschmack ihrer Produkte garantieren. Im Gegensatz zu im Tank gereiften Joghurts, darf sich das Ziegenjoghurt von DIE KÄSEMACHER im Ruheraum so richtig entfalten. Die Reifung im Becher macht es stichfest und unvergleichlich im Geschmack.

Allergene

Enthaltene Allergene

Milch

Merkmale / Ernährungshinweise

Glutenfrei

Aufbewahrungshinweis

gekühlt (+2 - +7°C) mindestens haltbar bis: siehe Deckel

Nährwerte

100 Gramm

	Menge
Energie	~252 kJ (61 kcal)
Kohlenhydrate	~ 4,8 Gramm
davon mehrwertige Alkohole	0 Gramm
davon Stärke	0 Gramm
davon Zucker	~ 4,8 Gramm
Ballaststoffe	0 Gramm
Fett	~ 3,2 Gramm
davon mehrfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
davon gesättigte Fettsäuren	~ 1,5 Gramm
davon einfach ungesättigte Fettsäuren (cis)	0 Gramm
Eiweiß	~ 3,4 Gramm
Salz	~ 0,11 Gramm

Herkunftsangaben

Zutat	Herkunftsland	Herkunftsregion	Zusätzliche Angaben
Milch	Österreich	-	-

Rechtlich vorgeschriebene Produktbezeichnung

Ziegenmilchjoghurt aus pasteurisierter Ziegenmilch mit mindestens 2,8% Fett
(Natürlicher Fettgehalt)