

Vollmundig. Natürlich. Wertvoll.

Traditionelle Bio-Heumilch



Gläserne Molkerei



Erlebe Bio
glaeserne-molkerei.de

Unsere Bioland-Heumilch ist eine „garantiert traditionelle Spezialität“. Sie hat einen hohen Omega-3-Fettgehalt und ist durch die aromatischen Inhaltsstoffe der frischen Gräser und Kräuter besonders schmackhaft!

Sichern Sie sich jetzt Exklusivität für Ihr Kühlregal!



Gläserne Molkerei

Gemeinsam den Absatz steigern! Die Gläserne Molkerei unterstützt Sie dabei:
Tel: 033760 - 20 77 0 // Fax: 033760 - 20 77 10 // info@glaeserne-molkerei.de

Was ist das Besondere der Heumilch?



Bio-Heumilch entsteht durch die traditionelle und natürlichste Form der Milcherzeugung. Sie stammt von zertifizierten Bio-Bauernhöfen mit Weidehaltung, die überwiegend Gras und Heu an ihre Kühe verfüttern – im Sommer frisch, im Winter als Heu. Silage ist als Futter für die Kühe nicht erlaubt.

Die Heumilch wird traditionell hergestellt und nicht homogenisiert. Durch die schonende Verarbeitung bleiben alle Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten. Der hohe Omega-3-Fettgehalt macht die frische Bioland-Heumilch besonders wertvoll. Die Heumilch behält ihre natürliche Fettstruktur – das zeigt sich auch in ihrem vollmundigen Geschmack!

Unsere Bio-Heumilch ist mit dem EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“ (g.t.S.) ausgezeichnet, das die traditionelle Herstellung bezeugt.

Als Zeichen der Natürlichkeit ist es ein besonderes Qualitätsmerkmal dieser Milch, dass sie nach einigen Tagen aufrahmt. Heumilch ist daher für den raschen Genuss bestimmt. Bitte vor dem Öffnen schütteln.



Artikel-Nr.	Bezeichnung	VPE	EAN-Code
2007	FrISChe Bio-Heumilch 3,8% Fett	10 Stk. /Karton	
2016	FrISChe fettarme Bio-Heumilch 1,5% Fett	10 Stk. /Karton	

In zwei Fettstufen: > 3,8% Fett oder 1,5% Fett
> pasteurisiert > traditionell hergestellt > nicht homogenisiert