

# GLÄSERNE MOLKEREI



**TRANSPARENT.  
GENUSSVOLL.  
BIO.**

## **Frische Heumilch**

Wir leben Transparenz und lieben unverfälschten Bio-Genuss. Unsere Bioland-Heumilch wird traditionell hergestellt und nicht homogenisiert. Dank dieser schonenden Verarbeitung bleiben alle wertvollen Inhaltsstoffe bestmöglich erhalten. Die Milch behält ihre natürliche Fettstruktur, was sich in einem vollmundigen Geschmack zeigt.

DE-ÖKO-005

**ERLEBE BIO**  
[www.glaeserne-molkerei.de](http://www.glaeserne-molkerei.de)

# EXKLUSIVITÄT FÜR IHR KÜHLREGAL

## Was ist das Besondere der Heumilch?

Heumilchkühe leben auf Bio-Höfen und werden mit besonders viel Weidegang artgerecht gehalten. Im Sommer bekommen Sie überwiegend saftiges Gras und Kräuter frisch von der Weide und im Winter wohlschmeckendes Heu. Auf Silage wird komplett verzichtet. Bio-Heumilch entsteht durch die traditionelle und natürlichste Form der Milcherzeugung. Die aromatischen Inhaltsstoffe des Futters sorgen für den guten Geschmack der Heumilch.

Ein besonderes Qualitätsmerkmal ist, dass die Bio-Heumilch nach einigen Tagen aufrahmt. Daher ist sie für den raschen Genuss bestimmt. Bitte vor dem Öffnen gut schütteln.

## Garantiert traditionelle Spezialität

Unsere Bio-Heumilch trägt das EU-Gütesiegel „garantiert traditionelle Spezialität“. Dieses zeichnet Produkte aus, die nach traditioneller Art hergestellt werden. Die Einhaltung dieser strengen Erzeugerrichtlinien wird regelmäßig kontrolliert.



Artikel Nr.	Bezeichnung	VPE	EAN-Code
2007	FRISCHE BIO-HEUMILCH 3,8 % FETT	10 Stk. / Karton	 4 250017 301010

**Bioland**

Gemeinsam den Absatz steigern! Die Gläserne Molkerei GmbH unterstützt Sie dabei:  
Standort Münchehofe: Molkereistraße 1, 15748 Münchehofe  
Standort Dechow: Meiereiweg 1, 19217 Dechow  
Telefon: 033760 2077-0 | Fax: 033760 2077-10 | [info@glaeserne-molkerei.de](mailto:info@glaeserne-molkerei.de)

**GLÄSERNE  
MOLKEREI**