

GLÄSERNE MOLKEREI



**CREMIG.
NATÜRLICH.
VOLLMUNDIG.**

Wir leben Transparenz und lieben unverfälschten Bio-Genuss. Die wertvolle Bio-Milch unserer Bio-Bauern verarbeiten wir nachhaltig zu unseren cremigen Joghurts.

ERLEBE BIO
www.glaeserne-molkerei.de

EXKLUSIVITÄT FÜR IHR KÜHLREGAL


Was ist das Besondere am Joghurt mild?

Unser Joghurt wird mit milden Joghurtkulturen fermentiert und im praktischen wiederverschließbaren 500 g Becher verkauft. Für den fettarmen Joghurt verwenden wir beste Naturland-Milch.

Den Joghurt mit 3,8 % Fett gibt es sogar in demeter Qualität. Demeter Bauern halten ihre Kühe artgerecht, mit viel Auslauf und natürlich mit Hörnern. Die Kühe erhalten ausschließlich biodynamisch erzeugtes Futter.

Der cremige Joghurt lässt sich wunderbar mit frischen Früchten verfeinern oder unverfälscht genießen.



Artikel Nr.	Bezeichnung	VPE	EAN-Code
2537 	BIO-JOGHURT MILD (DEMETER) 3,8 % Fett; 500 g (mit Stülpedeckel)	6/Gebinde	 4 260026 430373
2531 	BIO-JOGHURT MILD 1,8 % Fett; 500 g (mit Stülpedeckel)	6/Gebinde	 4 250017 300716

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

GLÄSERNE
MOLKEREI