

GLÄSERNE MOLKEREI



GANZ EINFACH AM BESTEN: UNSER NEUER JOGHURT PUR.

100 % pur – ganz ohne Zusatzstoffe

Wir leben Transparenz und lieben unverfälschten Bio-Genuss. Der neue Joghurt pur wird aus nur 3 Zutaten hergestellt. Für diese Innovation verwenden wir cremigen Joghurt aus bester Bio-Milch von Kühen aus artgerechter Haltung mit viel Auslauf und ausschließlich ökologisch erzeugtem Futter, erlesene Bio-Früchte und Bio-Rohrohrzucker für die optimale Geschmacksverstärkung. Diese wertvollen Zutaten verarbeiten wir nachhaltig zu unserem cremigen Fruchtjoghurt: ohne Aromen, ohne Verdickungsmittel, ohne Farb- und Konservierungsstoffe.

NEU

— ERLEBE BIO —
www.glaeserne-molkerei.de

EXKLUSIVITÄT FÜR IHR KÜHLREGAL

NEU

Was ist das Besondere am Joghurt pur?

Der neue Joghurt pur wird aus nur 3 Zutaten hergestellt: Bio-Milch, Bio-Früchte und Bio-Rohrohrzucker. Diese wertvollen Zutaten verarbeiten wir nachhaltig zu unserem cremigen Fruchtjoghurt. Bei der Herstellung des Joghurt pur verzichten wir vollständig auf Zusatzstoffe. Das heißt konkret: keine Aromen, keine Verdickungsmittel und keine Farb- und Konservierungsstoffe. Damit garantieren wir einen 100 % natürlichen Genuss. Den neuen aromatischen Fruchtjoghurt gibt es in den Sorten Himbeere, Aprikose und Beeren-Mix.



Artikel Nr.	Bezeichnung	VPE	EAN-Code
2538	BIO-JOGHURTPUR HIMBEERE 3,8 % Fett im Milchanteil, 150 g	6/Gebinde	 4 260026 430489
2546	BIO-JOGHURTPUR APRIKOSE 3,8 % Fett im Milchanteil, 150 g	6/Gebinde	 4 260026 430472
2539	BIO-JOGHURTPUR BEEREN-MIX 3,8 % Fett im Milchanteil, 150 g	6/Gebinde	 4 260026 430496



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