

GLÄSERNE MOLKEREI

NEU



**CREMIG.
NATÜRLICH.
VOLLMUNDIG.**

Wir leben Transparenz und lieben unverfälschten Bio-Genuss. Die wertvolle Milch für unseren cremigen Joghurt stammt von Weidekühen, die artgerecht gehalten werden und mindestens 120 Tage im Jahr auf der Weide grasen.

— **ERLEBE BIO** —
www.glaeserne-molkerei.de

EXKLUSIVITÄT FÜR IHR KÜHLREGAL





Was ist das Besondere am Weidemilchjoghurt?

- ✓ artgerechte Tierhaltung
- ✓ Milchkühe grasen mindestens 120 Tage im Jahr und 6 Stunden pro Tag auf der Weide
- ✓ 100 % ökologisch erzeugtes Futter
- ✓ Verwendung von Gentechnik ist verboten*

* i.S.v. EU-Öko-Verordnung



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 Stülpdeckel)	6/Gebinde	 4 260026 430373
2531 	BIO-JOGHURT MILD 1,8 % Fett; 500 g (mit Stülpdeckel)	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**