

GLÄSERNE MOLKEREI



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 Tierhaltung 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 Konservierungsstoffen.

Überzeugen Sie sich von dem unverfälschten Bio-Genuss. Der Joghurt pur Blaubeere in Naturland-Qualität ist im 150 g Becher ab Mitte November 2018 erhältlich.

NEU

ERLEBE BIO
www.glaeserne-molkerei.de

EXKLUSIVITÄT FÜR IHR KÜHLREGAL


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.

Ganz neu im Sortiment ist unser Joghurt pur Blaubeere.

Für die Zubereitung des Joghurts verwenden wir Milch in bester Naturland-Qualität, wild gepflückte Blaubeeren aus Schweden und Rohrohrzucker.



Artikel Nr.	Bezeichnung	VPE	EAN-Code
2548	BIO-JOGHURTPUR BLAUBEERE 3,8 % Fett im Milchanteil, 150 g	6/Gebinde	 4 260026 431271



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