

Mädriker Jogurt Bergfrucht

Mädriker Jogurt mit Bergfrüchten – Nur Jogurt und Früchte und Zucker.

Weniger süss, weniger farbig, aber erdbeerig, himbeerig, brombeerig. Ein wahrhaftes Jogurt-Träumli! Nullkommanull weitere Zutaten. Kein Magermilchpulver, keine Konservierungsmittel, ohne künstliche oder natürliche Hilfs- und Zusatzstoffe - auch keine Verdeckten, keine Farbstoffe, keine Aroma- oder Geschmacksverstärker.

Unsere bekömmlichen Jogurts aus silofreier, gesunder Kuhmilch von Mädris werden mit Bergfrüchten aus der Surselva und dem Valposchiavo verfeinert. Das Ergebnis einer Zusammenarbeit von Landwirten aus dem Berggebiet, die eine Leidenschaft verbindet: Lebensmittel aus erstklassigen, natürlichen Produkten mit viel Liebe und Handarbeit traditionell zu verarbeiten und selbst zu vermarkten.

Mädriker Jogurt mit Bergfrüchten ist kein Norm-Jogurt. Sein unverwechselbarer Geschmack kein Zufall, aber eine Versuchung. Die Milch stammt von weidegängigen, braunen Kühen am Melser Hinterberg, deren Grundfutter im Winter aus luftgetrocknetem Bergheu und von Frühjahr bis Herbst aus saftigem Gras und feinen Kräutern besteht. Die Bergfrüchte stammen aus dem Berggebiet vom Kanton Graubünden. Die Berg-Erdbeeren sind von Robert und Myriam Pelican vom Hof Bubretsch aus Surrein und die Berg-Himbeeren und die Berg-Brombeeren von Nicolò Paganini von Piccoli Frutti aus Campascio.

Die voll ausgereiften Früchte werden in der «Culinarium» zertifizierten Gourmetküche der Klinik St. Pirminsberg in Pfäfers, von Küchenchef Patrick Schwendener mit wenig Schweizer Zucker zu einem verführerischen Beerenpüree weiterverarbeitet.

So kann die Bergkäserei Mädris die hohe Qualität und die 100% Nachverfolgbarkeit ihres Mädriker Jogurts jederzeit garantieren. Ein regionales, natürliches Produkt, wo Natur nicht nur drauf steht, sondern auch drin ist.



Typ:	Jogurt
Rohstoff:	silofreie Kuhmilch past., Milchsäurebakterien
Fruchtpüree:	Berg-Brombeeren / Berg-Erdbeeren / Berg-Himbeeren
Mindestfettgehalt:	35g/kg
Gewicht:	150g
Geschmack:	mild und fruchtig
Konsistenz:	leicht und cremig
Verwendung:	Frühstück, Dessert, kleine Zwischenmahlzeit
Haltbarkeit:	28 Tage, bei max. 5°C
Kennzeichnung:	CH 5739
Zertifikate/Label:	Berg und Culinarium zertifiziert, ProCert

Kontakt: Paul Good, Tel. 081 723 70 54, E-Mail good-fw@bluewin.ch