

Joghurt nature

Bio-Vollmilchjoghurt



SPEZIFIKATIONEN

Rohstoff:	Kuhmilch, past.
Typ:	Vollmilchjoghurt, min. 3.8% Fett
Bio-Zert.:	Demeter. CH-BIO-006
Geschmack:	Mild, cremig, leicht
Haltbarkeit:	30 Tage
Grössen:	Mehrwegglas 250g Mehrwegglas 500g 5kg-Eimer

BESCHREIBUNG

Der Bio-Heumilchjoghurt wird aus frischer (silofreier) Milch unserer behornten Braunviehherde hergestellt. Der Transportweg vom Melkstand bis zur Käserei beträgt nur wenige Meter. Dadurch entfällt das mehrfache Umpumpen der Milch, deren Feinstruktur bleibt erhalten. Die benötigte Energie zur Verarbeitung liefert Holz aus dem hofeigenen Wald. Unser Käser verwandelt mit viel handwerklichem Geschick und Können die Milch zum Joghurt. Es enthält ausschliesslich Vollmilch, ohne Zusatz von Milchpulver. Die pasteurisierte Milch wird in der Kanne fermentiert, von Hand gerührt und abgefüllt. Das Ergebnis ist ein leichtes, natürliches, mild-cremiges Joghurt.

ÜBER DEN BIOHOF RÜEBISBERG

100 Höhenmeter über dem Bachsertal, eines der schönsten Täler im nordwestlichsten Zipfel des Kantons Zürichs, liegt der Biohof Rüebisberg. Der Hof entwickelte sich seit 1996 mit der Umstellung auf biologischen Landbau, kag-freiland Tierhaltung und auf die Grundsätze des biodynamischen Landbau durch die Eltern Walter und Sabine Weidmann. Im 2012 verwirklichte Florian Weidmann mit der Hofkäserei die Idee von der Veredelung der Milch „vom Grashalm zum Käse“. Die 26 Milchkühe liefern die frische, bekömmliche Milch aus Gras, Kräutern und Heu. Zuwendung, Pflege und direkter Kontakt bilden die Grundlage artgerechter Tierhaltung. Aus der Früchte der über 200 alten und neu-gepflanzten Hochstammobstbäume auf dem Rüebisberg werden Süssmost, Apfelschaumwein und verschiedenen Edelbränden. Die Obstbäume selber und die Wiese darunter bieten Lebensraum für viele selten gewordene Vögel und andere Kleinlebewesen.

BESTELLUNG UND LIEFERUNG

Bestellung montags, Lieferung donnerstags. Wir liefern selber oder durch BachserMärt in der Stadt Zürich und im Zürcher Unterland. Postversand in der ganzen Schweiz möglich. Fordern Sie unsere Bestellliste für Händler per E-Mail info@ruebisberg.ch oder Tel/Fax **044 858 22 91** an. Besuchen Sie uns auf www.ruebisberg.ch.