



# Jogurt Vollmilch und Mager im Kessel 1, 4 und 10 kg



Die preisbewussteste  
Alternative für  
scharfe Rechner und für  
die Grossküche.

**Mit Garantierverschluss, praktisch  
zum Ausgiessen und Portionieren.**

## Lanz Jogurt im Kessel

- mild mit wenig Milchsäure
- viele sonnengereifte Früchte
- wenig Zucker
- extra fein und cremig
- mit gesunden Bifidus-Bakterien
- dank dreifach längerer Reifung  
speziell gut verträglich

**Alle Angaben zu Grössen, Sorten und Deklarationen finden Sie auf der Rückseite.**



# Jogurt im Kessel

## 1, 4 und 10 kg

### Sorten

#### Vollmilchjogurt

- Nature 1 kg/4 kg/10 kg
- Aprikose 4 kg
- Ananas 4 kg
- Banane 4 kg
- Brombeer 4 kg
- Erdbeer 4 kg
- Himbeer 4 kg
- Heidelbeer 4 kg
- Peche melba 4 kg
- Waldbeer 4 kg

#### Magerjogurt «der Leichte»

- Nature im 4 kg Kessel

#### Jogurt Nature Plus

- im 10 kg Kessel

#### Jogurt Nature Protein

- im 10 kg Kessel (auf Vorbestellung)

### Grössen



Kessel 1 kg, 4 kg und 10 kg

### Nährwerte

100 g enthalten ca.	Energie	Eiweiss	Kohlenhydrate	Fett
Vollmilch Nature	298 kJ/71 kcal	4.0 g	5.9 g	3.5 g
Vollmilch Frucht	433 kJ/103 kcal	3.6 g	15.9 g	3.0 g
Der Leichte	170 kJ/41 kcal	5.2 g	4.6 g	0.2 g

Alle Lanz Jogurts werden aus tagesfrischer Milch produziert. Die pasteurisierte und homogenisierte Milch wird mit speziellen Bifiduskulturen geimpft und erfährt eine Langzeitbrütung mit konstanten Temperaturen (3 x längere Reifung als die meisten anderen Produzenten). Die langsame Säuerung ergibt einen milden, cremigen Jogurt, den auch sensible Menschen sehr gut vertragen. Die Jogurts bleiben während der ganzen Haltbarkeitsdauer säurestabil und in der Qualität unverändert. Das zeichnet alle unsere Jogurts aus.