

+++Sperrvermerk: Nicht vor dem 01.03.2023 veröffentlichen+++

Presseinformation

Glasklare Entscheidung für Nachhaltigkeit und eindeutige Herkunft Schwarzwaldmilch führt gleich zwei neue Joghurt-Produkte ein

Freiburg, 25.01.2023. Exotisch-fruchtig und cremig-mild: Die Freiburger Molkerei Schwarzwaldmilch ergänzt ab März 2023 mit dem neuen Bioland Joghurt Passionsfrucht und dem fettarmen Joghurt aus frischer Weidemilch im nachhaltigen Mehrwegglas ihr bestehendes Joghurt-Sortiment. Dabei überzeugen die Neuprodukte alle, die Wert auf Regionalität und Tierwohl legen.

Passion zum Löffeln: Der Bioland Joghurt Passionsfrucht

Ab März 2023 lädt die Schwarzwaldmilch mit ihrem neuen Bioland Joghurt Passionsfrucht mit 3,8 Prozent Fett im Milchanteil auf eine exotische Geschmacksreise ein. Das Neuprodukt im nachhaltigen 500-Gramm-Mehrwegglas mit PVC-freiem Deckel ergänzt so das bestehende Bio Fruchtjoghurt-Sortiment. Die neue Geschmacksrichtung verwöhnt den Gaumen dank der süßlich-sauren Geschmacksnote der Passionsfrucht in Kombination mit dem cremigen Bioland-Joghurtgenuss. Die verwendete regionale Milch stammt von zertifizierten Bioland-Bauern, die sich verpflichten, die strengen Bioland-Richtlinien einzuhalten und regelmäßig externen Kontrollen unterliegen. Bioland-Milchhöfe stehen insbesondere für eine artgerechte Tierhaltung mit mehr Platz und Lebensqualität sowie eine natürliche Futtergrundlage ohne Gentechnik. Zudem wird das Land umweltschonend bewirtschaftet und die Biodiversität in der Region gefördert. Auch der Trinkwasserschutz wird durch eine schonende Bewirtschaftung und den Verzicht auf chemisch-synthetische Düngemittel verbessert. Die verwendeten Früchte stammen ebenfalls aus kontrolliert biologischem Anbau.

Leichter Genuss wie frisch von der Weide: Der fettarme Joghurt aus frischer Weidemilch

Ab März 2023 ergänzt die Schwarzwaldmilch zudem die erfolgreiche Weidemilch-Linie mit dem neuen fettarmen cremig gerührten Joghurt aus frischer Weidemilch im nachhaltigen 500-Gramm-Mehrwegglas mit PVC-freiem Deckel. Geschmacklich verwöhnt der zu hundert Prozent aus Weidemilch bestehende Joghurt durch seinen natürlich-milden Geschmack. Die verwendete Weidemilch stammt ausschließlich von Schwarzwaldmilch-Bauern, die die strengen Schwarzwaldmilch Weide-Kriterien einhalten. Die Milchkühe grasen von Frühjahr bis Herbst täglich mindestens acht Stunden auf den Weideflächen. Sofern es die Witterung zulässt, bekommen sie dort an mindestens 150 Tagen im Jahr großzügigen Auslauf auf mindestens 1.500 Quadratmetern Weidefläche pro Kuh. Auch im Winter erhalten die Milchkühe aus Verantwortung für Tier und Natur eine natürliche Futtergrundlage überwiegend aus dem eigenem Anbau der Landwirte und ohne Gentechnik.



Unverbindliche Preisempfehlung:

Bioland Joghurt Passionsfrucht, 3,8 % Fett im Milchanteil, 500 g Glas 2,35 Euro zzgl. Pfand

Fettarmer Joghurt aus frischer Weidemilch, 1,5 % Fett, 500 g Glas 1,65-1,69 Euro zzgl. Pfand



Weitere Informationen zum Produktsortiment unter: www.schwarzwaldmilch.de

Facebook: <https://www.facebook.com/schwarzwaldmilch>

Instagram: <https://www.instagram.com/schwarzwaldmilch/>

LinkedIn: <https://www.linkedin.com/company/schwarzwaldmilch>

Pressekontakt

Pressestelle Schwarzwaldmilch

c/o follow red GmbH

Kathrin Eckert

Waldburgstraße 17/19

70563 Stuttgart

Tel.: +49 (0)711 90140-725

E-Mail: schwarzwaldmilch@followred.com

Über Schwarzwaldmilch

Die Schwarzwaldmilch-Gruppe mit genossenschaftlicher Trägerschaft gehört landesweit zu den führenden Molkereien. Seit über 90 Jahren liefern die Bauern der Region ihre Milch an die zwei Standorte Freiburg und Offenburg. Die mehr als 900 zumeist kleinen, familiengeführten Höfe sorgen mit ihren durchschnittlich 46 Milchkühen für die herausragende Qualität der Milchprodukte. Das Portfolio des Unternehmens reicht von Milch (frisch und haltbar) über Joghurts, Butter und Sauermilchprodukte bis hin zu lactosefreien Produkten – das Bio- sowie das Bio Heumilch-Sortiment sind Bioland zertifiziert. Über 400 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind in Freiburg und Offenburg beschäftigt.