

+++ Sperrvermerk: Nicht vor dem 01.03.2024 veröffentlichen +++

Doppelter Fruchtjoghurtgenuss auf griechische Art – natürlich lactosefrei!

LAC stellt ihren lactosefreien Joghurt griechischer Art in den Sorten Himbeere-Granatapfel und Maracuja-Typ Zitronengras vor

Freiburg, 08.02.2024. Fruchtig frisch und natürlich lecker für ein gutes Bauchgefühl – so schmecken die beiden neuen Joghurts griechischer Art in den Trend-Sorten Himbeere-Granatapfel und Maracuja-Typ Zitronengras der Marke LAC in den 150-Gramm-Bechern. Damit erweitert die Marke LAC aus dem Hause Schwarzwaldmilch ab März 2024 ihr bestehendes Sortiment an lactosefreien Joghurts griechischer Art aus frischer Milch mit Herkunftsgarantie.

Neu im Kühlregal: Fruchtjoghurt nach griechischer Art lactosefrei

Lust auf fruchtig-frischen Joghurtgenuss? Ab März 2024 finden lactoseintolerante sowie ernährungsbewusste Fruchtjoghurtfans zwei neue lactosefreien Joghurts griechischer Art in den Sorten Himbeere-Granatapfel und Maracuja-Typ Zitronengras in den Kühlregalen! In den praktischen 150-Gramm-Bechern sind die beiden fruchtunterlegten Neuprodukte die idealen Snacks für zwischendurch. Dank ihres Fettgehalts im Milchanteil von neun Prozent schmecken sie besonders cremig und vollmundig. Ganz ohne Lactose, dafür mit zwei Frucht-Trend-Sorten. Die mit Himbeere-Granatapfel fruchtunterlegte Variante ist die perfekte Kombination aus süß-säuerlichen Himbeeren und süß-herbem Granatapfel. Die Sorte Maracuja-Typ Zitronengras wiederum bietet einen Hauch Exotik dank der süß-säuerlicher Maracuja und dem erfrischend-spritzigen Zitronengras.

Guter Geschmack und Milch mit eindeutiger Herkunft

Wie bei allen Produkten von LAC lactosefrei stammt auch die Milch für die LAC Joghurts griechischer Art in den Sorten Himbeere-Granatapfel und Maracuja-Typ Zitronengras von heimischen Milcherzeugern aus dem Schwarzwald und weiteren Regionen Baden-Württembergs und hat somit eine eindeutige Herkunftsgarantie. Für die gewohnte LAC

Qualität erhalten die heimischen Milchkühe nur natürliches Futter ohne Gentechnik und die kostbare Rohmilch wird in der Molkerei in Freiburg schonend veredelt.



Unverbindliche Preisempfehlung:

LAC Joghurt griechischer Art Maracuja-Typ Zitronengras 9 %, 150 g	0,99 Euro
LAC Joghurt griechischer Art Himbeere-Granatapfel 9 %, 150 g	0,99 Euro

www.lac-lactosefrei.de

Facebook: <https://www.facebook.com/LAC.lactosefrei/>

Instagram: <https://www.instagram.com/lac.lactosefrei/>

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 LAC lactosefrei

Die Linie LAC lactosefrei ist eine Marke der Schwarzwaldmilch-Gruppe. Die Marke LAC bietet Menschen mit Lactoseintoleranz und ernährungsbewussten Konsumenten eine abwechslungsreiche Vielfalt an lactosefreien Milchprodukten. Bundesweit ist Schwarzwaldmilch mit der Marke LAC führender Hersteller in den lactosefreien Segmenten frische Sahne, Schmand, Speisequark und Joghurt sowie einziger Anbieter von lactosefreier Frischmilch und Joghurt im Mehrwegglas. Darüber hinaus bietet LAC diverse weitere Produkte wie H-Milch, Milchmischgetränke und Butter an. Die LAC Produkte sind nach den „ohne Gentechnik“ Richtlinien gemäß VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik e.V.) zertifiziert. Abgerundet wird das LAC-Produktportfolio durch das einzige am Markt bestehende Sortiment an lactose-, fructose- und glutenfreien Fruchtjoghurts und Puddings. Darüber hinaus bietet die Marke auch lactosefreie Bio-Produkte an.