



UNSER MILCHHOF IM ALLGÄU

Der Milchhof Lerf wird nun schon in dritter Generation als Familienbetrieb geführt. Eine artgemäße Haltung ist uns besonders wichtig, denn kerngesunde Tiere sind das Kapital unseres Biobetriebs. Das Zuhause unserer Allgäuer Braunviehherde ist ein großflächiger, heller und sauberer Außenklimastall mit angrenzendem Laufhof. In den Sommermonaten grasen die Kühe täglich auf den direkt an den Stall angrenzenden Weiden. Dass wir im Winter ausschließlich hofeigenes Heu und Getreideschrot füttern, schmeckt und tut den Tieren besonders gut. Daher trägt unsere Bio-Milch nun auch die Bezeichnung „Heumilch“.

Wir wirtschaften aus Überzeugung regional und ökologisch. Unsere Produkte sind alle garantiert „bio“. Den hohen Anspruch, den wir an die Qualität unserer Erzeugnisse haben, lassen wir gern zusätzlich absichern. Regelmäßig wird unser Betrieb auf die Einhaltung der EG-Öko-Verordnung und zusätzlich der Bioland-Verbandskriterien geprüft. Diese Kontrollen führt eine unabhängige, staatlich zugelassene Kontrollstelle durch, bei der der Milchhof Lerf unter der Kontrollnummer D-BY-006-41296-AB geführt wird. Als Vorzugsmilchbetrieb mit eigener Hofmolkerei erfüllen wir zudem besonders hohe Anforderungen an die Herdengesundheit sowie an die Melk- und Abfüllhygiene.



www.bayerns-beste-bioproducte.de

MILCHHOF LERF

Familie Lerf
Dennenberg 20 · 87724 Ottobeuren

Tel. 08332 - 67 33
milchhof.lerf@t-online.de
milchhof-lerf.de



NATUR PUR



Bio-Vorzugsmilch
(Heumilch)
mind. 3,8 %



Bio-Joghurt
mild, vollfett,
mind. 3,8 %



Bio-Joghurt
mild, fettarm,
1,5 %

FEINE FRUCHT

alle Sorten mit natürlichem Fettgehalt von
mind. 3,8 % im 500g Pfandglas



Erdbeere



Pfirsich-Aprikose



Himbeere



Schoko



Mokka

Silber Bayerns beste 2017
bio Produkte



BIO-VORZUGSMILCH AUS HEUMILCH

Vorzugsmilch ist eine unbehandelte Milch mit allen wertvollen Inhaltsstoffen und natürlichem Fettgehalt. Sie ist die einzige Rohmilch, die frei gehandelt werden darf. Produziert und abgefüllt wird sie unter strengsten Bedingungen und nach behördlichen Auflagen von zugelassenen Vorzugsmilchbetrieben – wie uns, dem Milchhof Lerb.

Die Produktion von Vorzugsmilch stellt hohe Anforderungen an das Futter und die Hygiene, denn die gesamten Haltungsbedingungen wirken sich auf die Qualität der Milch aus. Gegenüber herkömmlicher Milch enthält Heumilch zudem bis zu doppelt so viele Omega 3-Fettsäuren.

Die Vorzugsmilch wird nach dem Melken auf +4° C gekühlt, in Glasflaschen abgefüllt und sofort ausgeliefert. So gelangt sie noch am selben Tag in die Kühlregale unserer Partner. Genießen auch Sie echte Frische – mit Bio-Vorzugsmilch aus Heumilch.

BIO-JOGHURT AUS HEUMILCH

Zur Joghurtherstellung werden unserer naturbelassenen Bio-Heumilch spezielle Joghurtkulturen beigesetzt. Auf Verarbeitungsschritte wie Homogenisieren oder ähnliches verzichten wir bewusst. Nach der Reifung füllen wir den fertigen Joghurt, den wir in den zwei Varianten vollfett und fettarm anbieten, bereits am folgenden Nachmittag in Pfandgläser.

Für unseren leckeren Fruchtjoghurt geben wir zum Naturjoghurt lediglich Früchte und Rübenzucker hinzu – und schrauben die Deckel auf die Gläser. Mehr braucht es nicht für echten Genuss.

