

Leeb Vital erweitert Angebot um Schafjoghurt und Kefir

Artikel vom 7. August 2026

Molkereiprodukte

Leeb Vital erweitert das Sortiment im deutschen Biofachhandel: »Bio High Protein Schafjoghurt« und »Bio Kefirdrink mild aus Schafmilch« greifen die Trends High Protein und fermentierte Lebensmittel auf.



Bild: Leeb.

Leeb Vital baut sein Angebot im deutschen Biofachhandel mit zwei Neuheiten aus: »Bio High Protein Schafjoghurt« und »Bio Kefirdrink mild aus Schafmilch«. Beide Produkte setzen auf österreichische Bio-Schafmilch und greifen Entwicklungen auf, die im Lebensmittelmarkt derzeit stark diskutiert werden: proteinreiche Ernährung und fermentierte Lebensmittel. Begleitet wird die Einführung von der Kampagne »Schafmilch kann mehr«, die die Rohstoffbasis stärker in den Fokus des Kühlregals rücken soll. Bio-Schafmilch wird als milde, cremige Alternative zu klassischen Molkereiprodukten beschrieben. Sie enthält von Natur aus Protein sowie A2-Protein, Calcium, Phosphor und Riboflavin (Vitamin B2). Damit verbindet sie Eigenschaften, die für Verbraucher interessant sein können, die bewussten Genuss, natürliche Rohstoffe und eine andere

sensorische Ausprägung im Kühlregal suchen.

Proteinreich ohne zugesetzte Proteine

Der neue Schafjoghurt liefert 13 g Protein pro Becher. Das Protein stammt laut Produktangaben ausschließlich aus österreichischer Bio-Schafmilch, zugesetzte Proteine werden nicht verwendet. Die Rezeptur ist cremig angelegt und mild im Geschmack. Als Einsatzmomente nennt das Material Frühstück, Snack oder kleine Genussmomente zwischendurch. Neben dem Proteingehalt nennt der Produktsteckbrief weitere ernährungsbezogene Merkmale: von Natur aus A2-Protein sowie einen Gehalt an Calcium, Phosphor und Riboflavin. Erhältlich ist das Produkt bei Denns BioMarkt, knuspr.de, gurkerl.at sowie im Biofachgroßhandel.

Fermentierter Drink mit Kefir- und Bifiduskulturen

Der Kefirdrink wird traditionell mit lebenden Kefirkulturen fermentiert und zusätzlich mit Bifiduskulturen hergestellt. Auch hier dient österreichische Bio-Schafmilch als Grundlage. Die natürliche Milde und die cremige Textur der Schafmilch sollen das Getränk als Bio-Alternative für Frühstück, Pause oder den Verzehr zwischendurch positionieren. Der Produktsteckbrief hebt außerdem hervor, dass das Getränk von Natur aus A2-Protein enthält und mild sowie cremig ausfällt. Die Verfügbarkeit wird ebenfalls für Denns BioMarkt, knuspr.de, gurkerl.at und den Biofachgroßhandel angegeben. Mit der Kampagne »Schafmilch kann mehr« rückt der Hersteller zudem die Rohstoffqualität und die sensorischen Eigenschaften von Schafmilch als Alternative im Bio-Kühlregal in den Mittelpunkt. Das Unternehmen entwickelt und produziert seit mehr als 30 Jahren Bio-Schaf- und Bio-Ziegenmilchprodukte gemeinsam mit österreichischen Bio-Landwirtschaftsbetrieben.

Hersteller aus dieser Kategorie
