



## Qurt Sauerkirsche Quarkspeise mit Joghurt und Sahne

mindestens 30% Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

Produktart:	Joghurtherzeugnis
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>50% Speisequark (Magerstufe)*, 23% Joghurt mild*, 12% Rahm*, 6,5% Sauerkirschen*, Rohrohrzucker*, Verdickungsmittel (Johannisbrotkernmehl*, Pektin)</b> *aus biologischem Anbau
Fettgehalt:	mindestens 30,0 % Fett
Biokontrolle:	DE-ÖKO-037
Verband:	Naturland e.V.
Betriebsnr.:	DE BB 60005 EG
Lagerung:	bei +8° C
MHD:	33 Tage
Verpackung:	200 g im Becher
Gebinde:	6 x 200 g
Artikelnr.:	704026
EAN-Code:	42 504219 7426 8

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	490 kJ (117 kcal)
Fett:	4,81 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	3,17 g
Kohlenhydrate:	9,93 g
davon Zucker:	9,92 g
Eiweiß:	7,84 g
Salz:	0,10 g

### Was diesen Joghurt auszeichnet

#### Die Besonderheit

Qurt – das ist Magerquark, cremig verrührt mit unserem Joghurt, abgerundet mit einem Schuss Sahne und einem geschmackvollen Extra aus der Lobetaler Bio-Molkerei: Auf der Suche nach dem perfekten Kirsch-Aroma haben wir uns für zwei Anbaugebiete entschieden: Ein Teil unserer Bio-Früchte wächst auf der Insel Rügen, ein anderer in der Türkei – zusammen sind sie einfach unschlagbar.

#### Die Herstellung

Quark ist ein Frischkäse und wird genau wie Käse hergestellt. Warme Milch versetzen wir mit mikrobiellem Lab und nach kurzer Zeit trennt sich die Gallerte von der Käsemolke. Durch gekonntes Schneiden des Käsebrüches trennen sich diese beiden Teile noch stärker voneinander. Jetzt wird die Molke abgelassen, der Quark frisch abgeschöpft. In einem großen Behälter mischen wir unseren Naturjoghurt und etwas Sahne dazu. So wird der feste und herzhafteste Quark herrlich weich und mild und leicht cremig. Zu guter Letzt heben wir unsere Fruchtzubereitung unter. Und fertig ist Qurt.



DE-ÖKO-037  
EU-/Nicht-EU-  
Landwirtschaft

Bethel  Hoffnungstaler Stiftung  
**Lobetaler**

Hoffnungstaler Werkstätten gGmbH  
Lobetaler Bio-Molkerei  
Sydower Feld 1, 16359 Biesenthal  
Tel. 03337- 430 430 , Fax 03337- 430 432  
www.lobetaler-bio.de, lobetaler-bio@lobetaler.de