



Qurt Vanille Quarkspeise mit Joghurt und Sahne

mindestens 30% Fett im Milchanteil

Produktinformationen

| | |
|---------------|--|
| Produktart: | Joghurtherzeugnis |
| Milch: | Kuhmilch |
| Zutaten: | 50% Speisequark (Magerstufe)*, 23% Joghurt mild*, 12% Rahm*, Rohrohrzucker*, Reisstärke*, 0,1% Bourbon-Vanilleextrakt, Zitronensaftkonzentrat, 0,05% Bourbon-Vanillepulver *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.: | 704022 |
| EAN-Code: | 42 504 219 7422 0 |

Nährwerte pro 100 g

| | |
|------------------|-------------------|
| Brennwert: | 490 kJ (117 kcal) |
| Fett: | 4,81 g |
| davon gesättigte | |
| Fettsäuren: | 3,17 g |
| Kohlenhydrate: | 9,90 g |
| davon Zucker: | 9,00 g |
| Eiweiß: | 7,76 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: Unsere edle madagassische Vanille aus Bio-Anbau beziehen wir aus Madagaskar. Sie verleiht dieser Quarkspeise eine feine Note.

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