



Qurt Mango Vanille Quarkspeise mit Joghurt und Sahne

mit 30% Fett im Milchanteil

Produktinformationen

Produktart:	Speisequarkzubereitung
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	36% Speisequark* , 27% Joghurt mild* , 17% Rahm* , 10% Mango-Püree*, Zucker*, Stärke*, Vanilleextrakt*, extrahierte Vanilleschoten*, Zitronensaftkonzentrat* *aus biologischem Anbau
Fettgehalt:	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.:	704025
EAN-Code:	42 504219 7425 1

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	561 kJ (134 kcal)
Fett:	6,5 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	4,8 g
Kohlenhydrate:	13,2 g
davon Zucker:	13,0 g
Eiweiß:	5,8 g
Salz:	0,1 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: Mango Vanille ist die Liebessorte vieler unserer Kunden. Gut zu wissen, dass sowohl die Mango als auch die Vanille in ihrer tropischen Heimat biologisch angebaut werden.

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 Käsebruchs 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 herzhaft Quark herrlich weich und mild und leicht cremig. Zu guter Letzt heben wir unsere Fruchtzubereitung unter. Und fertig ist Qurt.



Naturland



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