



## Qurt Vanille Quarkspese mit Joghurt und Sahne

mit 30% Fett im Milchanteil

### Produktinformationen

Produktart:	Speisequarkzubereitung
Milch:	Kuhmilch
Zutaten:	<b>36% Speisequark*</b> , <b>27% Joghurt mild*</b> , <b>17% Rahm*</b> , Zucker*, Stärke*, Bourbon-Vanilleextrakt*, Zitronensaftkonzentrat*, 0,05 % Bourbon-Vanillepulver* *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.:	704022
EAN-Code:	42 504 219 7422 0

### Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	544 kJ (130 kcal)
Fett:	6,4 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	4,7 g
Kohlenhydrate:	12,1 g
davon Zucker:	11,5 g
Eiweiß:	6,1 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:

Unsere edle madagassische Vanille aus Bio-Anbau beziehen wir aus Madagaskar. Sie verleiht dieser Quarkspese 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 Käsebruches 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.



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