



Joghurt & Quark

Speisequarkzubereitung Magerstufe

Produktinformationen

Produktart:	Speisequarkzubereitung Magerstufe
Zutaten:	70% Speisequark Magerstufe* , 30% Joghurt mild* *aus biologischem Anbau
Fettgehalt:	Magerstufe, weniger als 10% Fett i. Tr.
Biokontrolle:	DE-ÖKO-037
Verband:	Naturland e.V.
Betriebs-Nr.:	DE BB 60005 EG
Lagerung:	bei +8° C
Verpackung:	250 g im Becher
Gebinde:	6 x 250 g
Artikel-Nr.:	704020
EAN-Code:	42 504219 7420 6

Nährwerte pro 100 g

Brennwert:	277 kJ (66 kcal)
Fett:	1,45 g
davon gesättigte	
Fettsäuren:	1,04 g
Kohlenhydrate:	3,82 g
davon Zucker:	3,82 g
Eiweiß:	9,32 g
Salz:	0,10 g

Was diesen Joghurt & Quark auszeichnet

Die Besonderheit

Das Beste aus der Lobetaler Bio-Molkerei. Frischer handgeschöpfter Quark mit unserem besten Naturjoghurt verrührt, ergibt diese feine Joghurt- Quarkzubereitung. Natur auf Brot, mit frischen Kräutern oder frischen Früchten veredelt. Diese Zubereitung lässt sich ganz nach Belieben und Ihrem Geschmack veredeln.

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 gekanntes Schneiden des Käsebruches trennen sich diese beiden Teile noch stärker voneinander. Jetzt wird die Molke abgelassen, der Quark frisch abgeschöpft und einmal gut durchgekühlt. In einem großen Behälter mischen wir unseren Naturjoghurt dazu. So wird der feste und herzhaft Quark herrlich weich und mild und lässt sich für viele Anwendungen leicht verarbeiten.



DE-ÖKO-037
Deutsche
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@lobetal.de