

MARKT & PRODUKTE

Herbstliches Quarkdessert



Die Quarkcreme von frischli für Herbst und Winter: in der Sorte Brombeer-Stachelbeere / Foto: frischli

Brombeeren und Stachelbeeren werden im neuen Saisondessert der frischli Milchwerke kombiniert. Die Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeere nach griechischer Art bringt im Herbst und Winter Abwechslung auf die Speisekarten.

Das Konzept der saisonalen Desserts hat sich bei den frischli Milchwerken bewährt. Nachdem Anfang des Jahres die Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art als Erfrischung für Frühjahr und Sommer vorgestellt wurde, folgt ab September 2018 für einen begrenzten Zeitraum die Sorte Brombeer-Stachelbeere. Das cremige ergänzt die Reihe der erfolgreichen Saisondesserts. Hervorzuheben ist der Quarkanteil von 23 Prozent, das steigert den Proteingehalt der Joghurtcreme nach griechischer Art und macht die Dessertspezialität cremig.

Herbstliche Geschmacksnuancen aus Brombeeren und Stachelbeeren machen die Joghurtcreme zu einer guten Basis für abwechslungsreiche und individuelle Geschmackskompositionen, um das Dessertangebot in den Herbst- und Wintermonaten aufzuwerten. Zum Beispiel das Joghurtcreme-Dessert ?Euphoria? in Kombination mit Baiser und Stachelbeeren ist schnell zubereitet. Eine etwas raffiniertere Verwendungsmöglichkeit ist das Joghurtcreme-Dessert ?Helios?, bei dem die Joghurtcreme mit Butterkekskrümeln und Pesto in Gläser geschichtet und mit Minzblättern garniert wird.

Obwohl die Joghurtcreme nach griechischer Art ein sofort servierfertiges Vollconvenienceprodukt ist, schmeckt sie wie hausgemacht. Sie ist ungekühlt haltbar und kann direkt aus dem wiederverschließbaren Fünf-Kilo-Eimer portioniert werden.