

Frostiger Waldfruchtquark

Beerige Erfrischung:
Servieren Sie den GASTRO
Fruchtquark Waldfrucht zur
Abwechslung eisgekühlt!

Rezept-Tipps von GASTRO:
schnell, raffiniert und
besonders lecker.

Produkte, Infos und Ideen:
www.gastro-foodservice.de

GASTRO
Vielfalt aus
Milch



Frostiger Waldfruchtquark

Zubereitung

1. GASTRO Fruchtquark Waldfrucht zusammen mit einigen gemischten Beeren in Gläser schichten.
2. Die Gläser für ca. 20 Minuten im Tiefkühler frostet.
3. Mit restlichen Beeren, einem Minzblatt und optional mit einem Schokostick garniert servieren.



GASTRO Fruchtquark Waldfrucht

- Cremig und fruchtig im 5-kg-Großgebilde
- Perfekt portionierbar für Hotellerie, Catering und Gemeinschaftsverpflegung
- Ideal als Frühstück, Dessert oder Zwischenmahlzeit



Ohne **K**ennzeichnungspflicht auf **S**peisekarten.

Das ganze Sortiment unter: www.gastro-foodservice.de

Zutaten

- 1.250 g GASTRO Fruchtquark Waldfrucht
- 350 g Waldbeeren (z. B. Brombeeren, Himbeeren, Heidelbeeren, Erdbeeren)
- Minzblätter, frisch
- Schokosticks, optional

€/l
0,80

Ø Wareneinsatz
pro Portion zzgl. Garnitur

Nährwerte pro Portion (160 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
696	166	8,4 g	5,0 g	20,9 g

GASTRO