



Fruchtsquark Mandarine

6 Ballerons pro 100 g
Energie 405 kJ / 97 kcal
Fett 4,9 g
Artenzusätze 2,7 g
Ballaststoffe 11,9 g
Artenzusätze 1,4 g
Zucker 7,9 g
Salz 0,3 g

Speisesquark-Zubereitung mit 3,3 % Fett
20 % Fett i. Tr. im Milchserum
Zutaten: Speisesquark, Sahnepulver,
Zucker, Mandarinen, Aroma
Lagerfrist bei +8°C, mindestens halber Tag

5
TUFFI



€/l
0,65



Mandarinenquark mit Vanillekipferln

Pünktlich zu den Festtagen:
GASTRO Mandarinenquark
kombiniert mit weihnachtlichen
Vanillekipferln.

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

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

GASTRO

Vielfalt aus
Milch

Mandarinenquark mit Vanillekipferln

Zubereitung

1. Mandarinen schälen und grob würfeln.
2. Die Vanillekipferl grob zerbröseln.
3. GASTRO Fruchtquark Mandarine mit gebröselten Keksen und Mandarinstückchen in Gläser schichten.
4. Mit einem Mandarinenquark-Tupfen abschließen und garniert mit einem Mandarinstückchen servieren.



GASTRO Fruchtquark Mandarine

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



Ohne Kennzeichnungspflicht auf Speisekarten.

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

Zutaten

- 5 Mandarinen, alternativ 250 g Mandarinen (Konserven)
- 150 g Vanillekipferl
- 1.250 g GASTRO Fruchtquark Mandarine

€/l
0,65

Ø Wareneinsatz pro Portion zzgl. Garnitur

Nährwerte pro Portion (165 g)

kJ	kcal	Eiweiß	Fett	Kohlenhydrate
970	232	9,8 g	9,5g	27,1 g

GASTRO