



## **PRESSEINFORMATION**

### **Frisch aus dem Ofen – GASTRO Waldfruchtquark-Ofenschlupfer**

*Köln, im September 2017:* Das neue Rezept der Marke GASTRO aus dem Hause FrieslandCampina Foodservice überrascht mit einer neuen Interpretation des beliebten Waldfruchtquarks. Denn in diesem Rezept wird er dem Profi-Anwender neben dem klassischen Dessert als warme, süße Hauptspeise vorgeschlagen. Für die Herstellung der Ofenschlupfer eignen sich optimal altbackenes Brot- und Brötchen, was dieses Gericht zu einer preisattraktiven Mahlzeit macht. Als warmes, raffiniertes Dessert oder süße Hauptspeise sind die Küchlein ein idealer Bestandteil von Buffets in der Hotel- und Gastronomiebranche, beim Catering oder auch in der Gemeinschaftsverpflegung.

Der hochwertige GASTRO Waldfruchtquark vereint Waldbeeren mit einer cremigen Quarkmasse zu einem vollmundigen Genuss. Der Fruchtquark wird im praktischen 5-kg-Eimer angeboten und lässt sich bereits servierfertig schnell und einfach portionieren. Darüber hinaus ist er frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

Ein weiterer Pluspunkt: Er kann nach Belieben im Handumdrehen abgewandelt werden. So sind der Kreativität der Küchen-Profis keine Grenzen gesetzt.

#### **Das Rezept: Waldfruchtquark-Ofenschlupfer**

1000 g GASTRO Waldfruchtquark und 6 Eier miteinander verrühren. Dann 5 Brötchen vom Vortag in ca. 2 cm große Würfel schneiden und unter die Quarkmasse heben. Die Teigmasse in 10 gebutterte, feuerfeste Portionsformen geben. Bei 180° C für 20 Minuten im Ofen backen. Bei Verwendung eines GN-Blechs verlängert sich die Backzeit um ca. 10 Minuten. Abschließend die warmen Ofenschlupfer mit 200 g frischen Beeren garniert servieren.

Tipp: Die Teigmasse optional mit Nüssen oder Trockenobst verfeinern und den Ofenschlupfer mit einer Kugel Vanilleeis servieren.

Die Zubereitungszeit beträgt ca. 15 Minuten zzgl. Backzeit, der durchschnittliche Wareneinsatz liegt bei 0,85 Euro pro Portion á 215 g zzgl. Garnitur.

Die Nährwerte im Einzelnen pro Portion (á 215 g): kcal 255, Eiweiß 13,2 g, Fett 7,4 g, Kohlenhydrate 33,3 g

Produkte, Informationen und Ideen auf: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird freundlichst gebeten an:

**Pressekontakt Produkt PR:**

Medienbüro Mendack  
Susanne Mendack  
Kaiserswerther Straße 129  
40474 Düsseldorf  
Tel.: 0211 436 03 44  
Mobil: 0171 548 11 43  
Email: [sm@mb-mendack.de](mailto:sm@mb-mendack.de)

**GASTRO**

In den Bereichen Catering, der Care-Verpflegung, Gastronomie und Hotellerie sind die vielseitigen GASTRO Produkte nicht mehr wegzudenken. Eine große Range an Joghurts, Quarks und Desserts sind in Großgebinden und Portionsbechern erhältlich. Die cremig-milden GASTRO Fruchtjoghurt-Sorten bieten eine enorme Vielfalt für die Profiküche. Sie können als Frühstückskomponente, als fruchtig-frische Desserts oder als schmackhafte Zwischenmahlzeit eingesetzt werden. Auch die GASTRO Fruchtquark-Sorten bieten köstliche Abwechslung – die Fruchtquark-Range umfasst acht cremige Geschmacksrichtungen wie beispielsweise Waldfrucht, Heidelbeere oder Aprikose. Weitere Informationen: [www.gastro-foodservice.de](http://www.gastro-foodservice.de)

**Royal FrieslandCampina N.V.**

Jeden Tag versorgt die Royal FrieslandCampina N.V. Millionen von Verbrauchern auf der ganzen Welt mit wertvollen Nährstoffen aus Milch. Mit einem Jahresumsatz von 11,3 Milliarden Euro gehört FrieslandCampina zu den größten Molkereiunternehmen der Welt.

FrieslandCampina produziert und verkauft Verbraucherprodukte wie Milchgetränke, Kindernahrung, Käse und Desserts in zahlreiche europäische Länder, nach Asien und Afrika über eigene Tochtergesellschaften. Außerdem werden aus den Niederlanden weltweit Molkereiprodukte exportiert. Zudem werden professionelle Abnehmer mit Produkten beliefert, beispielsweise Backgewerbe und Gastronomie in Westeuropa mit Sahne- und Butterprodukten. FrieslandCampina verkauft weltweit Zutaten und Halbfabrikate für Hersteller von Kindernahrung, die Nahrungsmittelindustrie und den pharmazeutischen Sektor.

FrieslandCampina hat Niederlassungen in 32 Ländern mit gut 22.000 Mitarbeitern. Die Produkte von FrieslandCampina erreichen über 100 Länder. Das Central Office des Unternehmens befindet sich in Amersfoort in den Niederlanden. Die Aktivitäten von FrieslandCampina sind in fünf marktbezogene Business Groups gegliedert: Consumer Products Europe, Middle East & Africa; Consumer Products Asia; Consumer Products

China; Cheese, Butter & Milkpowder und Ingredients. Das Unternehmen ist vollständig in Händen der Molkereigenossenschaft FrieslandCampina U.A., die mit 19.000 Mitglied-Milchviehhaltern in den Niederlanden, Deutschland und Belgien eine der größten Molkereigenossenschaften der Welt ist. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte: [www.frieslandcampina.com](http://www.frieslandcampina.com)