



## **PRESSEINFORMATION**

### **GASTRO: Ein Quark – drei Dips**

**Vielfalt in der Außer-Haus-Gastronomie mit dem beliebten Kräuterquark von GASTRO.**

*Köln, im August 2018:* Kreative Dips sind das i-Tüpfelchen auf jedem sommerlichen BBQ-Buffer, in der Gemeinschaftsverpflegung oder in der Hotellerie. Basis für viele raffinierte Kreationen ist der cremige Kräuterquark mit 40 % i. Tr. im Milchanteil mit herzhaften Gartenkräutern der MoPro-Marke GASTRO. Ob zum Dippen von Fleisch, Fisch und Gemüsesticks oder als Beilage zur Folienkartoffel – die köstlichen Quarkmischungen sind im Nu zubereitet und die idealen Begleiter zur Grillsaison.

Der GASTRO Kräuterquark erleichtert Profi-Anwendern dank hoher und konstanter Qualität den Küchenalltag. Darüber hinaus ist der Quark frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen. Weiterer Pluspunkt ist der praktische und wiederverschließbare 5-kg Eimer, der eine hygienische Aufbewahrung gewährleistet sowie das Portionieren bis zum letzten Löffel ermöglicht.

Die GASTRO Küchenprofis haben drei frische Dips kreiert, die auch jedes BBQ bereichern. Mit ein und derselben Basis können im Handumdrehen drei verschiedene Geschmacksrichtungen bedient werden. Das reduziert den Handlingsaufwand in der Profiküche enorm.

## **Ein Quark – drei Möglichkeiten**

### **Mediterraner Dip**

Für die Zubereitung von 300 g Dip 40 g getrocknete Tomaten und 40 g schwarze, entsteinte Oliven in feine Streifen schneiden. Eine halbe Knoblauchzehe schälen und in sehr feine Würfel teilen. Einen Zweig Rosmarin sehr fein hacken. 300 g GASTRO Kräuterquark mit einem Esslöffel Olivenöl verrühren und alle Zutaten unterheben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

### **Chili-Paprika-Dip**

1/2 rote Paprika und 1 cm Chili entkernen und in kleine Würfel schneiden. Chili, Paprika und 1 Teelöffel rosenscharfes Paprikapulver mit 300 g GASTRO Kräuterquark vermengen und mit Salz und Pfeffer aus der Mühle würzen.

### **Zaziki-Dip**

Für die Zubereitung eine halbe Salatgurke der Länge nach aufschneiden und die Kerne mit einem Löffel entfernen. Mit einer Vierkantreibe raspeln, leicht salzen, für eine Stunde auswässern lassen und gut ausdrücken. Eine Knoblauchzehe schälen und in sehr feine Würfel schneiden. Drei Esslöffel Olivenöl tröpfchenweise in 300 g Kräuterquark mit einem Kochlöffel schlagen, Knoblauch und Gurke dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Alle drei Dips in kleine, weiße Schalen anrichten und mit Sprossen oder Kresse je nach Gusto dekorieren.

Der durchschnittliche Wareneinsatz für diese leichte Quark-Beilage beträgt pro Portion inklusive der Garnitur 0,50 Euro á 135 g. In rund 15 Minuten sind alle drei Dips hergestellt.

Die Nährwerte im Einzelnen pro Portion: 179 kcal, 8 g Eiweiß, 13,1 g Fett, 7 g Kohlenhydrate.

Das gesamte Sortiment entdecken 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)

**Über GASTRO:**

Die Marke GASTRO von FrieslandCampina Foodservice ist für ihre große Vielfalt an Milchbasisprodukten bekannt. Ebenso werden exzellente, veredelte Produkte wie z.B. Fruchtojoghurt, Fruchtquark, etc. im Großbinde angeboten. Im Segment der Portionsbecherware gibt es verschiedene hochwertige Fruchtojoghurt-, Mousse- und Puddingvarianten.

FrieslandCampina Foodservice präsentiert sich als starker Partner und Dienstleister für Gastronomie und Großhandel. Dabei setzt das Unternehmen auf bewährte Vertriebskanäle wie den Großhandel sowie C&C-Märkte. Hier kann das professionelle Sortimentsangebot für soziale Institutionen, Kantinen, Catering und Großverbraucher erworben werden. 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 Milliarden Euro gehört FrieslandCampina zu den größten Molkereunternehmen 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 33 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 vier globale marktbezogene Business Groups gegliedert: FrieslandCampina Consumer Dairy; FrieslandCampina Specialised Nutrition; FrieslandCampina Dairy Essentials; und FrieslandCampina Ingredients. Das Unternehmen ist vollständig in Händen der Molkereigenossenschaft FrieslandCampina U.A., die mit 18.900 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).