



PRESSEINFORMATION

Herbstlicher Birnenquark im Glas von GASTRO

Köln, im Oktober 2018: Birne trifft auf Nuss: Bei dieser schnellen und köstlichen Rezeptidee des MoPro Spezialisten GASTRO kommen Dessert-Liebhaber voll auf ihre Kosten.

Fruchtiger Birnenquark und Haselnusskuchen bilden die Grundlage für die Süßspeise. Das gewisse Extra erhält das herbstliche Dessert mit Weintrauben und karamellisierten Walnüssen. Der GASTRO Birnenquark überzeugt mit seiner cremig-vollmundigen Textur und schmeckt wie hausgemacht. In einem runden Dessertglas serviert, eignet sich die in nur 10 Minuten angerichtete Nachspeise ausgezeichnet als Dessert in der Hotellerie, auf dem Catering-Bufferet oder der Gemeinschaftsverpflegung.

Der Profi-Anwender profitiert im hektischen Küchen-Alltag von der hohen und konstanten Qualität der GASTRO Produkte. Weiterer Vorzug ist der wiederverschließbare 5 kg Eimer, durch den eine hygienische Aufbewahrung garantiert ist und der das Portionieren bis zum letzten Löffel möglich macht. Zudem ist der Birnenquark bereits servierfähig und frei von deklarationspflichtigen Zusatzstoffen.

Das Rezept:

Herbstlicher Birnenquark im Glas mit karamellisierten Walnusskernen

Für die Zubereitung von 10 Portionen/Gläsern 20 Scheiben Haselnusskuchen mit einem Rundausstecher entsprechend der Größe des Dessertglases ausstechen. 200 g Walnusskerne in einer heißen Pfanne mit 3 EL Zucker bestreuen, karamellisieren, auf einem Backpapier ausbreiten und abkühlen lassen. Haselnusskuchentaler und 1.000 g GASTRO Fruchtquark Birne in einem runden,

mittelhohen Dessertglas schichten. Dann mit 500 g kernlosen, halbierten Weintrauben auffüllen und mit karamellisierten Walnüssen dekorieren.

Der durchschnittliche Wareneinsatz für diesen knackig-fruchtigen Dessertgenuss beträgt pro Portion á 213 g inklusive Garnitur 1,31 Euro. Die Nährwerte pro Portion: 468 kcal, 13,5 g Eiweiß, 27,4 g Fett, 40,8 g Kohlenhydrate. Die Zubereitungszeit für diese Dessertinspiration beträgt 10 Minuten.

Zu den GASTRO-Rezeptinspirationen:

<https://www.gastro-foodservice.de/service/rezeptvorschlage/>

Das gesamte Sortiment entdecken auf: 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

Über GASTRO:

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

Royal FrieslandCampina N.V.

Täglich versorgt die Royal FrieslandCampina Millionen von Verbrauchern auf der ganzen Welt mit Molkereiprodukten mit wertvollen Nährstoffen aus Milch. Mit einem Jahresumsatz von 12 Milliarden Euro gehört FrieslandCampina zu den größten Molkereiunternehmen der Welt. FrieslandCampina produziert und verkauft Verbraucherprodukte wie Milchgetränke, Kindernahrung, Käse und Desserts in zahlreichen europäischen Ländern, in Asien und in Afrika über eigene

Tochtergesellschaften. Zudem werden aus den Niederlanden weltweit Molkereiprodukte exportiert. Darüber hinaus werden professionelle Abnehmer mit Produkten beliefert, beispielsweise Backgewerbe und Gastronomie in Westeuropa mit Sahne- und Butterprodukten. FrieslandCampina verkauft weltweit Ingredienzen und Halbfabrikate für Hersteller von Kindernahrung, die Nahrungsmittelindustrie und den pharmazeutischen Sektor. FrieslandCampina hat in 34 Ländern Niederlassungen, in denen Ende 2017 insgesamt 23.675 Beschäftigte tätig waren. 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 Business Groups gegliedert: Consumer Dairy, Specialised Nutrition, Dairy Essentials und Ingredients. Das Unternehmen ist vollständig in Händen der Molkereigenossenschaft FrieslandCampina U.A. die mit den 12.707 Mitglied-Milchviehbetrieben in den Niederlanden, Deutschland und Belgien eine der größten Molkereigenossenschaften der Welt ist. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte: www.frieslandcampina.com.