



Rahmquark Magerquark Fromage blanc



Der cremige
Genuss für jeden Tag
und für die ganze
Familie!

Lanz Quark

Lanz Quark wird mit Qualitätsmilch aus der Region hergestellt. Himmlisch cremig und praktisch überall einsetzbar: Ideal für die kalte Küche: Dips, Saucen, Desserts und natürlich pur zum Löffeln.

Alle Angaben zu Grössen, Sorten und Deklarationen finden Sie auf der Rückseite.



Rahmquark, Magerquark Fromage blanc

Sorten

Rahmquark

Aus frischem Rahm und Qualitätsmilch aus der Region hergestellt. Herrlich cremig und frisch im Geschmack.

Magerquark

Traditionell nach altem Familienrezept hergestellt. Die frische Quarkmilch wird leicht angesäuert und braucht anschliessend viel Ruhe. Nach mehreren Stunden wird die Quarkmolke schonend abgepresst. So entsteht der wunderbare Lanz Quark.

Fromage blanc

Der cremige Genuss nach französischem Rezept mit viel Liebe hergestellt. Eignet sich hervorragend als Ersatz von Blanc Battu. Dank höherer Trockenmasse ist er üppiger und vollmundiger im Geschmack und trotzdem nur 1/4-Fett. Er eignet sich auch ideal als Dessertgrundlage oder Nature für die Verwendung in der kalten Küche.

- Rahmquark Nature im 150 g Becher
- Magerquark Nature im 250 g Becher, 5 kg Kessel
- Fromage blanc Nature im 500 g Becher, 4 kg Kessel
- Fromage blanc Vanille im 500 g Becher, 4 kg Kessel

Grössen



Becher 150 g



Becher 250 g



Becher 500 g



4 kg Kessel

Nährwerte

100 g enthalten ca.	Energie	Eiweiss	Kohlenhydrate	Fett
Rahmquark	800 kJ/ 193 kcal	7.2 g	3.5 g	16.7 g
Magerquark	270 kJ/ 65 kcal	12.7 g	3.2 g	0.1 g
Fromage blanc Nature	376 kJ/ 90 kcal	8.0 g	4.7 g	4.2 g
Fromage blanc Vanille	487 kJ/116 kcal	8.4 g	11.6 g	3.9 g