

demeter

bio-dynamische Qualität



Handgeschöpfter Magerquark mit max 0,5% Fett i.Tr.

- Beschreibung:** Handgeschöpfter cremiger Magerquark mit weniger als 0,5 % Fett i.Tr.
- Kennzeichnung:** Speisequark, weniger als 10 % Fett im Trockengewicht.
- Besonderheit:** Nachdem die Milch entrahmt und pasteurisiert ist, wird sie mit mesophilen Milchsäurebakterien angeimpft und mit etwas Lab dickgelegt. Über Nacht ruht der Magerquark, bis er am nächsten Morgen per Hand in Tücher geschöpft wird und innerhalb von 2 Stunden abtropft. Beim Abfüllen wird der Magerquark nochmal gut durchgemischt, wodurch er seine fein-cremige Konsistenz erhält.
- Zutaten:** Pasteurisierte Demeter-Magermilch von Angler Rotvieh Rindern, mesophile Milchsäurebakterien, natürliches Kälbermagenlab.
- Fett i.Tr.:** Maximal 0,5 %.
- Haltbarkeit:** 14 Tage nach Produktionsdatum bei max 7° C.
- Verkaufseinheit:** 250 gr, 500 gr (Pfundglas) und 5 Liter (Pfandeimer).



Hofgemeinschaft für heilende Arbeit e.V.
Hofgut Friedelhausen, 35457 Lollar
Telefon 06406 916521 ; Fax 06406 916524
Email: hofgemeinschaft@friedelhausen.de
Homepage: www.Friedelhausen.de
DE-ÖKO-022