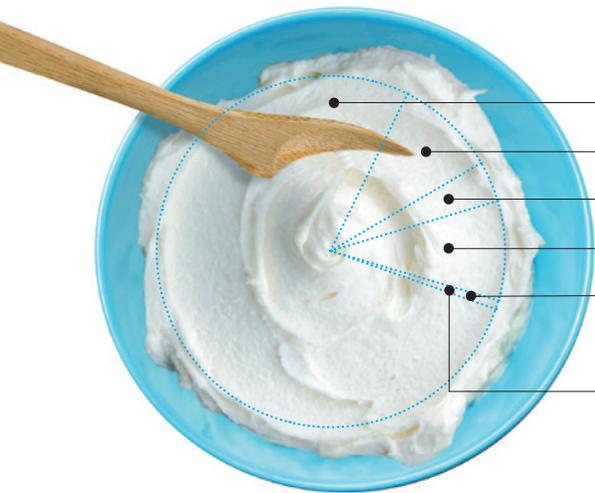


Quark

Quark ist ein weisser, cremiger Frischkäse. Er wird meist aus Magermilch hergestellt und nach Bedarf mit Rahmzugabe auf den gewünschten Fettgehalt angepasst.

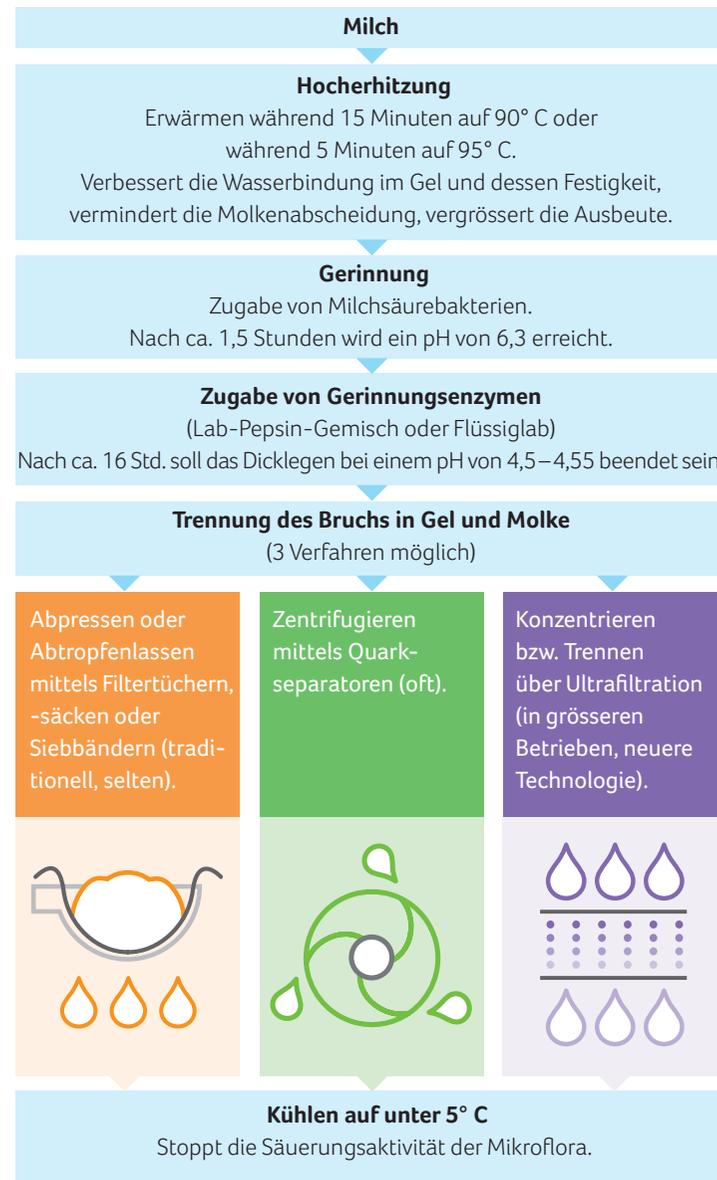


Inhaltsstoffe

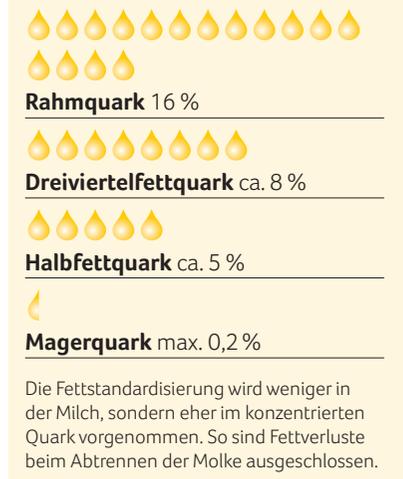
- 72,9–83,8 % Wasser
- 7–11 % Proteine
- 3,2–4,6 % Milchzucker
- 0,2–16 % Fett
- Mineralstoffe
Kalium, Phosphor, Kalzium,
Natrium, Zink, Eisen, Kupfer
- Vitamine
Vitamin C, Niacin, Vitamin B₂,
Pantothensäure (B₅); fettlösliche
Vitamine: Vitamin A, Vitamin E



Herstellung

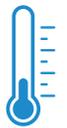


Fettgehaltsstufen



Lagerung & Haltbarkeit

- Gekühlt (4–6° C) ist Quark bis zu 30 Tage haltbar.
- Bei 15–20° C ist Quark ca. 2 Wochen haltbar.
- Tiefgekühlt ist Quark ca. 3 Monate haltbar. Sollte sich nach dem Auftauen Wasser absetzen oder sollten kleine Stückchen entstehen, kann der Quark mit dem Schneebesen glatt gerührt werden (evtl. einen Schuss Rahm oder Milch beigegeben).



MHD 05/2020

Nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums (MHD) ist Quark bei gutem Aussehen und Geruch noch konsumierbar.