

Himmlisch leichte Quark-Versuchung

Ab sofort verspricht der Frische Quark „Leichter Genuss“ der Molkerei Weihenstephan allen Quarkliebhabern ein ganz neues, herrlich leichtes Geschmackserlebnis

Freising, 31. März 2015; Ab April 2015 bringt die Molkerei Weihenstephan mehr Abwechslung in ihr Quarksortiment: Der neue Frische Quark „Leichter Genuss“ garantiert vollen Geschmack bei nur 0,2 Prozent Fett. Dabei können Quarkliebhaber aus vier verschiedenen Geschmacksrichtungen auswählen: Vanille, Erdbeere, Zitrone und Himbeere.

Frischer Quark „Leichter Genuss“ ist die ideale Ergänzung des bestehenden Fruchtquark-Sortiments, denn auch er wird nach einem ganz besonderen Rezept hergestellt: Frischer Quark von Weihenstephan wird mit frischem Joghurt mild aus Magermilch veredelt und schmeckt deshalb so herrlich cremig – und das bei nur 0,2 Prozent Fett und 97 % weniger Fett als Weihenstephan Frischer Quark im Milchanteil.

Ob klassisch oder erfrischend fruchtig, bei den Geschmacksrichtungen des Frischen Quarks „Leichter Genuss“ kommt jeder auf seine Kosten. Denn mit der Sorte „Vanille“ zeigt Weihenstephan, wie aufregend ein Quark-Klassiker auch mit niedrigerem Fettgehalt sein kann. Aber auch, wer es lieber fruchtig mag, wird bei den neuen Geschmacksrichtungen fündig: Der fein-säuerliche Geschmack der Zitrone kommt in Verbindung mit dem feinen Quark noch besser zur Geltung und sorgt für pure Erfrischung – besonders an heißen Tagen. Für die Beerenliebhaber hat die Molkerei Weihenstephan ebenfalls zwei fruchtige Duos kreiert: „Erdbeere“ und „Himbeere“. So steht dem Quark-Genuss nichts mehr im Weg.

Weihenstephan Frischer Quark „Leichter Genuss“ wird mit größter Sorgfalt ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Gelatine hergestellt. Die neuen Sorten sind ab April 2015 für 1,89 Euro (UVP) im 500g-Becher im Handel erhältlich.



Über die Molkerei Weihenstephan:

Die Molkerei Weihenstephan GmbH & Co. KG blickt auf fast 1000 Jahre Erfahrung in der Milchverarbeitung zurück. Dabei vereinen sich Tradition und modernste Methoden, um den natürlichen Rohstoff mit seinen wertvollen Inhaltsstoffen so schonend wie möglich zu verarbeiten.

Höchste Sorgfalt bei der Herstellung und die Verwendung erlesener Zutaten garantieren die Premium-Qualität der Molkereiprodukte und bilden die Basis für höchsten Genuss. Das Unternehmen unterhält ein ausgezeichnetes Qualitätsmanagement. Dank intensiver Forschung und Entwicklung entsprechen die Erzeugnisse des Unternehmens immer dem neuesten Stand der Ernährungsforschung und Lebensmittelsicherheit.

Für Rückfragen:

Molkerei Weihenstephan
Nicole Kormann
Milchstraße 1
85367 Freising
Telefon: 08161 172 205
E-Mail: Nicole.Kormann@molkerei-weihenstephan.de

Serviceplan Public Relations
Daniela Laux
Brienner Straße 45 a-d
80333 München
Telefon: 089 2050 4190
E-Mail: d.laux@serviceplan.com