

Quark-Genuss im Doppelpack

Die Fruchtquarks von Weihenstephan „Aprikose“ und „Brombeer-Vanille“ sind mehr als nur neue Rezepturen – sie sind „Unser Fruchtquark des Jahres 2016“

Freising, xx. März 2016; Zwei aufregend frische Kreationen von Weihenstephan haben es geschafft zum „Fruchtquark des Jahres 2016“ zu werden: „Aprikose“ und „Brombeer-Vanille“ verwöhnen ab April Genießer mit fruchtigen Geschmackserlebnissen. Die beiden Sorten der Sonderedition ergänzen für ein Jahr die beliebten Weihenstephan Fruchtquark-Klassiker – für mehr Abwechslung im Kühlregal. Das Geheimnis des Premium Fruchtquarks steckt auch in den neuen Varianten: Der „Fruchtquark des Jahres“ wird mit mildem Joghurt verfeinert und schmeckt deshalb so unbeschreiblich cremig.

Für den „Fruchtquark des Jahres Aprikose“ verwendet die Molkerei beste Früchte. Bis zu ihrer Ernte reifen die Aprikosen auf sonnigen Plantagen und erhalten so ihr vollmundiges Aroma, das dem neuen „Fruchtquark des Jahres Aprikose“ von Weihenstephan den äußerst fruchtig-süßen Geschmack verleiht.

Mit der harmonisch abgerundeten Rezeptur aus süß-säuerlichen Brombeeren und echter Vanille verspricht die Molkerei Premium-Quark-Genuss. Der neue „Fruchtquark des Jahres Brombeer-Vanille“ bietet ein aufregend neues und besonders intensives Geschmackserlebnis.

Der „Fruchtquark des Jahres“ der Molkerei Weihenstephan wird aus frischer Milch und aromatischen Früchten ohne Zusatz von Konservierungsstoffen und Gelatine hergestellt. Die besonders sorgfältige und schonende Verarbeitung garantiert, dass die wertvollen Inhaltsstoffe erhalten bleiben. Durch die Verfeinerung mit mildem Joghurt erhalten sie ihren cremigen und leichten Geschmack.

Die zwei neuen Quark-Kreationen sind ab Anfang April 2016 für 1,89 Euro (UVP) im 500 Gramm Desto-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 4159
E-Mail: d.laux@serviceplan.com