Vom Erfinder des Originals.

Quarkini®

Schon seit dem letzten Jahrhundert steht **Zeelandia Deutschland** für **Quarkbällchen-Genuss** und **-Spaß.** 1997 revolutionierten wir den **Bäckereimarkt** mit **Quarkini,** die aus den Ladentheken heute nicht mehr wegzudenken sind.

Dinkel-Quarkini

Voll im Trend – saftig-leckere Dinkel-Quarkbällchen!

Dinkel-Quarkini

Neu

Das **Dinkel-**Quarkbällchen.

- Getreideanteil **natürlich auf Dinkelbasis**
- **flexible Massenpreis-Kalkulation** durch **individuelle Zugabe** von Quark, Öl, Vollei und Wasser
- perfekte **Verzehrfrische** – feine Porung
- Einsatz **regionaler Zutaten** möglich

Gebinde: Papiersack, 12,5 kg

Dinkel-Quarkini L 4302

Siedegebäck aus Quark-Dinkel-Rührmasse

Zutaten für 98 Stück à 30 g

Quark-Rührmasse	1.000 g	**Dinkel-Quarkini**
	500 g	Frischquark
	750 g	Vollei
	100 g	Pflanzenöl
	600 g	Wasser, ca. 15 °C
	2.950 g	Massengewicht
Dekor	200 g	Vanillinzucker

Herstellung

- Masse mit grobem Besen 3 - 4 Min. glatt rühren, 10 - 15 Min. quellen lassen
- mit Dosieranlage in das Siedefett einbringen, unter gelegentlichem Wenden backen
- nach dem Backen in Vanillinzucker wälzen

Massentemperatur: 20 - 22 °C

Siedefett-Temperatur: 170 - 175 °C

Backzeit: 8 - 9 Min.

Natürlich in der unverwechselbaren Quarkini-Qualität – saftig, locker und zart:
langanhaltende Frische • herausragende Saftigkeit • ausgezeichneter Geschmack • kurzer Biss • Maschinengängigkeit • optimale Dosierbarkeit • Premium-Qualität

04/23

FSSC 22000

Zeelandia GmbH & Co. KG
P 56 02 20
60407 Frankfurt/Main

T +49 69 95055-0
F +49 69 95055-80
E info@zeelandia.de
W zeelandia.de

Zeelandia