

Die besten Quarkbällchen vom Erfinder

Vom Erfinder des Originals.

Quarkini®



Zeelandia

Vom Erfinder des Originals.

Quarkini®

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

Quarkini Classic

Das Original – einfach unschlagbar.

- typische Optik und Geschmack
- Zugabe von Frischquark und Wasser



Quarkini Sunshine

Das „**blonde**“ Quarkbällchen.

- moderne Eigenschaften – drehfreudig, rund & hell
- Zugabe von Frischquark und Wasser



Quarkini Classic L4300

Siedegebäck aus Quark-Rührmasse
Zutaten für 70 Stück à 30 g

Masse

1.000 g	Quarkini Classic
500 g	Frischquark
600 g	Wasser, ca. 15 °C

2.100 g

Dekor

150 g Vanillinzucker

Herstellung

Zutaten im „All-in“-Verfahren in der Anschlagmaschine mit grobem Besen bei mittlerer Geschwindigkeit

Masse ist 3 - 4 Stück

Weitere Parameter

Massentemperatur: 20 - 22 °C • **Rührzeit:** 3 - 4 Min. • **Quellzeit:** 10

Quarkini Sunshine L4303

Siedegebäck aus Quark-Rührmasse
Zutaten für 70 Stück à 30 g

1.000 g	Quarkini Sunshine
500 g	Frischquark
600 g	Wasser, ca. 15 °C

2.100 g

150 g Vanillinzucker

Alle unsere Quarkbällchen
langanhaltende Frische • herausragende Saftigkeit
Maschinengängigkeit • optimale

Entdecken Sie unser Quarkbällchen Sortiment!

Für jeden etwas dabei! Natürlich vom Erfinder des Originals.

Basis- Quarkbällchen

Diese Anwendungsrezeptur setzt **keine Grenzen**.

- flexible Massenpreis-Kalkulation durch individuelle Zugabe von Quark, Öl, Vollei und Wasser
- Einsatz regionaler Zutaten



Basis-Quarkbällchen L.4310

Siedegebäck aus Quark-Rührmasse
Zutaten für 98 Stück à 30 g

1.000 g	Basis-Quarkbällchen
500 g	Frischquark
750 g	Vollei
100 g	Pflanzenöl
600 g	Wasser, ca. 15 °C
2.950 g	
200 g	Vanillinzucker

Quarkbällchen Extra

Premium-Quarkbällchen – ganz **sicher und rationell**.

- reine Wasserzugabe
- besonders hohe Produktsicherheit



Quarkbällchen Extra L.4311

Siedegebäck aus Quark-Rührmasse
Zutaten für 76 Stück à 30 g

1.000 g	Quarkbällchen Extra
1.300 g	Wasser, ca. 15 °C
2.300 g	
150 g	Vanillinzucker

**Unverwechselbar
saftig, locker &
zart!**

glatt rühren, quellen lassen. Weiterverarbeitung betriebsüblich bzw. mit Dosieranlage in das Siedefett einbringen.
enden verarbeitungsfähig.

- 15 Min. • **Siedefett-Temperatur:** 170 - 175 °C • **Backzeit:** 8 - 9 Min.

hen überzeugen durch:
zeit • ausgezeichneten Geschmack • kurzen Biss •
Dosierbarkeit • Premium-Qualität

Die **Marke Quarkini** verspricht schon seit 1997 **Kompetenz** und **Qualität**.
Überzeugen Sie den **Endverbraucher**: Wo **Quarkini** steht, steckt **Qualität** drin.

Dinkel- Quarkini

Voll im Trend – saftig-leckere

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



Dinkel-Quarkini L4302

Siedegebäck aus Quark-Dinkel-Rührmasse

Zutaten für 98 Stück à 30 g

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

Herstellung und weitere Parameter siehe Innenseite.

Tütchen



Die **Tütchen** ermöglichen eine **saubere Präsentation** und sind ein **echter Hingucker** in Ihrer Gebäcktheke – **Spontankäufe** sind hier vorprogrammiert.



TIPP: Durch das perfekte **Fingerfood-Format** der Quarkbällchen lassen sie sich aus den Tütchen unterwegs **optimal verzehren**.