

IKARIA

# GREEK STYLE FLØDEYOGHVURT

RØRT



**Nyd den særlige Greek Style Flødeyoghurt: Ren, som en lille snack med frugter, som en yoghurt-drink eller yoghurt-is.**

- ✓ der kræves ingen mærkning for tilsætningsstoffer
- ✓ rørt
- ✓ til innovative opskriftsideer
- ✓ lavet af fløde med 10% fedt
- ✓ velegnet til vegetarer
- ✓ i en 1 kg, 5 kg og 10 kg spand til effektiv brug

| Varenr. | GTIN          | Artikelbeskrivelse       | Fedtindhold | Nettovægt | Bedst før |
|---------|---------------|--------------------------|-------------|-----------|-----------|
| 77446   | 4102640774467 | Greek Style Flødeyoghurt | 10 %        | 1 kg      | 42 dage   |
| 77216   | 4102640772166 | Greek Style Flødeyoghurt | 10 %        | 5 kg      | 42 dage   |
| 77016   | 4102640770162 | Greek Style Flødeyoghurt | 10 %        | 10 kg     | 42 dage   |





## JAMAICA PEPPER MIX DIP

Portioner: 10

### ingredienser

- 30 g peber, blandet
- 1 kg **Ikaria Greek Style Yoghurt 10 % fedt**
- Salt
- brunt sukker
- Limesaft

### Forberedelse

Bland lige store dele af forskellige peber (f.eks. Pimento, sort peber og hvid peber) og knus. Rør **Ikaria Greek Style Yoghurt 10 % fedt** og krydre med salt, sukker og limesaft.

## GRÆSK SOMMERYOGHURT

med abrikoser, honning og mandler

Portioner: 10 · Forberedelsestid: 25 min.

### ingredienser

- 1 kg **Ikaria Greek Style Yoghurt 10 % fedt**
- 300 g abrikoser
- 150 g honning
- 50 g mandler

### Forberedelse

Arranger **Ikaria Greek Style Yoghurt 10 % fedt** i små skåle. Udhul abrikoser, skær i tynde skiver og mariner i yoghurt. Hæld honning på yoghurt. Hak mandler og drys dem ovenpå.



Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH  
Amtsstraße 33, 48624 Schöppingen, Germany  
[www.wiesehoff.com](http://www.wiesehoff.com)

Distribution af:



frischli Milchwerke GmbH  
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum, Germany  
[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)