



Arla® Pro White Cheese – der streichfähige Weichkäse



ARLA® PRO WHITE CHEESE 50+,
1 KG, STREICHFÄHIG

- Säuerlich-salziger Geschmack von Hirtenkäse und Cremigkeit von Frischkäse
- Weiche, homogene Konsistenz
- Pur oder als Basis für Ihre Kreation
- Vielfältige Anwendungsmöglichkeiten: von Dips & Cremes über Saucen bis hin zu Burgern & Sandwiches



ARLA PRO.

PARTNERS
AT HEART

Seine Streichfähigkeit macht ihn so vielfältig



Gemeinsam mit der dänischen Molkerei Bislev aus Nordjütland haben wir im Innovationszentrum von Arla® diesen streichfähigen Weichkäse entwickelt, um neue Inspirationen lebendig werden zu lassen.

Serviervorschlag



Pur oder gewürzt als Aufstrich

Direkt aufs Brot – pur oder geschmacklich weiter verfeinert.

Probieren Sie doch mal ...

- ... eine dicke Scheibe frisches Sauerteigbrot mit einer großzügigen Schicht White Cheese pur als Aufstrich.
- ... ein getoastetes Sandwich mit White Cheese und Avocado – einfach das noch warme Brot dünn mit White Cheese bestreichen und Avocadostücke darauf verteilen und leicht andrücken.

Für Dips und Cremes

Wird mit Kräutern und anderen Zutaten zu köstlichen Dips oder Cremes.

Probieren Sie doch mal ...

- ... einen Käsedip mit sonnengetrockneten Tomaten und Knoblauch – einfach White Cheese mit etwas Olivenöl, Tomaten und Knoblauch vermischen und fein pürieren.
- ... eine grüne Käsecreme, für die Sie den White Cheese mit frischen Kräutern veredeln – z. B. Basilikum, Petersilie oder Schnittlauch – und zusammen mit etwas Olivenöl fein pürieren.



Serviervorschlag



Serviervorschlag

In Salaten und auf Burgern

Die Alternative zu Mayonnaise, Saucen oder Dressings.

Probieren Sie doch mal ...

- ... einen Tomatensalat auf White Cheese: Den Teller dünn mit einer Schicht White Cheese bestreichen und anschließend Tomatenscheiben darauf anrichten.
- ... einen Mini-Avocado-Burger mit Rote-Bete-Steak – verfeinert mit einer schaumigen White Cheese-Creme.

**ARLA
PRO.**

www.arlapro.com/de
arlaprode@arlafoods.com

Erhalten Sie relevante Tipps,
inspirierende Rezepte und
die neuesten Trends.

