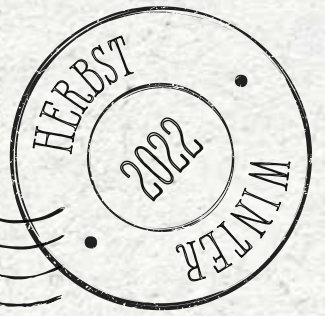


frischli

Immer ein Erfolgsrezept



Bon Voyage

DESSERTIDEEN
AUS ALLER WELT



Auf eine gute Genussreise ...

Bon Voyage

Genussmomente spielen überall auf der Welt eine große Rolle – ob in Europa oder in anderen Kontinenten und Ländern. Darum haben wir uns rund um den Globus umgeschaut und neue, außergewöhnliche Rezeptideen mit ländertypischen Früchten und Zutaten kreiert. Lecker, einfach und schnell umzusetzen und impulsstark!

frisch!



Laden Sie Ihre Tischgäste auf eine genussvolle Reise ein und sorgen Sie für Abwechslung auf Ihrem Menüplan, der zum Träumen in die weite Welt einlädt. Up and away – und gern auch für Take-away, als Dessertgenuss zum Mitnehmen.

**Viel Spaß mit unseren neuen,
genussversprechenden Inspirationen
aus aller Welt!**

Inhaltsverzeichnis

4-5 **USA**
Yo-Fruit Pfirsich-Trifle mit Cookies
& karamellisierten Pekannüssen

BRASIL
Schokopudding mit würzigem
Pflaumenkompott & Kokosflocken

6-7 **KARIBIK**
Grießpudding mit Mango-Kokos-Mus
& gerösteten Kokoschips

ENGLAND
Mandarinen-Mascarpone-Creme mit
Schoko-Crumble & Mandarinen

8-9 **FRANKREICH**
Vanille-Crêpes mit karamellisierten
Apfelingen, Schokosauce & Sahne

DEUTSCHLAND
Buttermilch-Dessert mit
Honigkuchen & Heidelbeer-
Brombeer-Sauce

10-11 **ITALIEN**
Rosmarin-Panna-Cotta mit
gebratenen Pfirsichscheiben

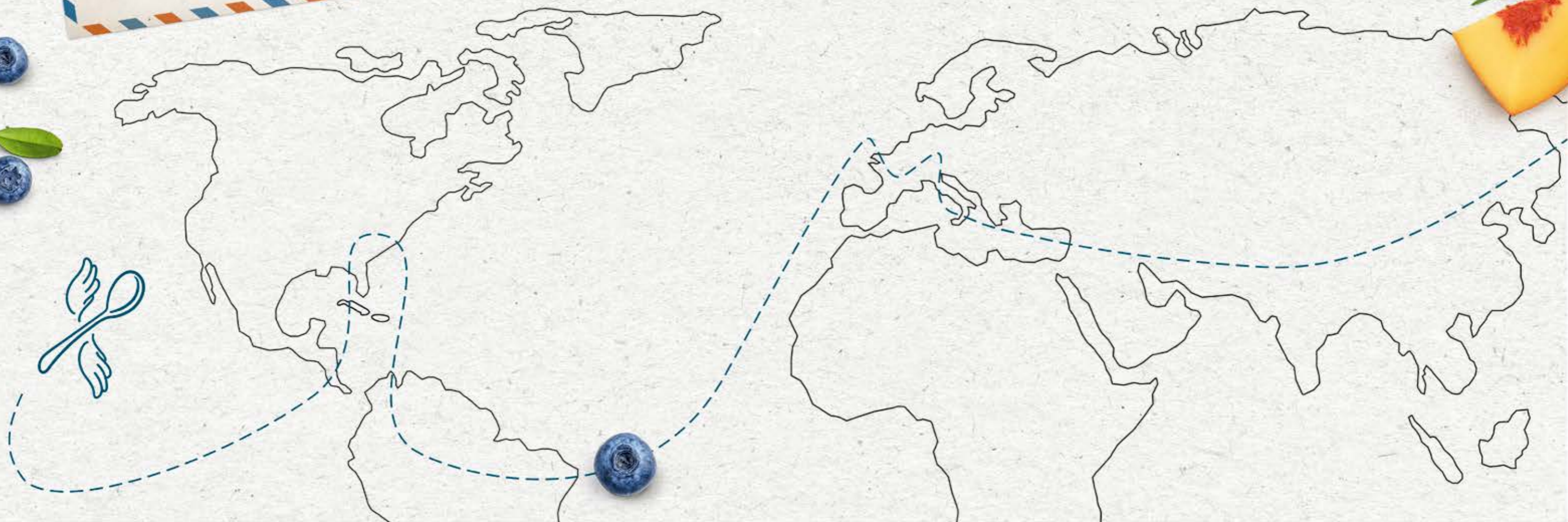
SIZILIEN
Latte-Macchiato-Pudding
mit starkem Espresso-Gelee

12-13 **ÖSTERREICH**
Birne-Quitte-Mascarpone-Creme
mit Gewürzbirne & Haselnüssen

GRIECHENLAND
Bio Milchpudding Vanille
mit Walnüssen
& Walnuss-Feigen-Topping

14-15 **TÜRKEI**
Schoko-Chili-Pudding mit
türkischem Nougat & Pistazien

INDIEN
Gewürzter Milchreis
mit Honig-Cashews





USA

Zubereitungszeit: 20 Min.

Yo-Fruit Pfirsich-Trifle mit Cookies & karamellisierten Pekannüssen

Zutaten für 10 Portionen:

- 75 g Pekannüsse
- 15 g Ahornsirup
- 300 g Schoko-Cookies
- 1 kg **frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja**

Zubereitung:

1. Pekannüsse mit Ahornsirup erhitzen und karamellisieren lassen.
2. Schoko-Cookies würfeln.
3. **frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja** zur Hälfte in Gläser portionieren und die Hälfte der gewürfelten Cookies darauf verteilen.
4. Den übrigen **frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja** in die Gläser füllen und die restlichen Cookies darüber geben.
5. Desserts mit Pekannüssen garnieren.

TIPP

Schmeckt auch lecker mit Erdnusskrokant statt Pekannüsse.

Washington D. C.



Brasilien

Zubereitungszeit: 35 Min.

Kühlzeit: 60 Min.

Schokopudding mit würzigem Pflaumenkompott & Kokosflocken

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 g Pflaumen, entkernt
- 15 g brauner Zucker
- Zimt, Chili
- 1 kg **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %**
- 5 g Kokosflocken

Zubereitung:

1. Pflaumen würfeln, mit dem Zucker erhitzen, ca. 15 Minuten köcheln lassen, mit Zimt und Chili würzen und abkühlen lassen.
2. Kokosflocken anrösten und kurz abkühlen lassen.
3. **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %** in Gläser portionieren.
4. Das Pflaumenkompott darauf verteilen und mit Kokosflocken garnieren.

TIPP

Das Kompott kann auch mit Ananas kombiniert werden.



Brasilien

Karibik

Zubereitungszeit: 20 Min.
Kühlzeit: 15 Min.

Grießpudding mit Mango-Kokos-Mus & gerösteten Kokoschips

Zutaten für 10 Portionen:

- 10 g Kokoschips
- 300 g Mangofruchtfleisch
- 30 g Kokosmilch
- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**

Zubereitung:

1. Kokoschips goldbraun anrösten und abkühlen lassen.
2. Mangofruchtfleisch mit Kokosmilch fein pürieren und in Gläser portionieren.
3. **frischli Grieß-Pudding** darauf verteilen und mit den Kokoschips garnieren.



Havanna



England

Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlzeit: 30 Min.
Backzeit: 15 Min.

Mandarinen-Mascarpone-Creme mit Schoko-Crumble & Mandarinen

Zutaten für 10 Portionen:

- 75 g Weizenmehl
- 25 g Backkakao
- 75 g brauner Zucker
- 75 g Butter
- 1 Prise Salz
- 1 kg **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme**
- 50 g Mandarinenfilets

Zubereitung:

1. Aus Mehl, Backkakao, Zucker, Butter und Salz Streusel herstellen, diese bei 180 °C 15 Minuten lang backen und anschließend abkühlen lassen.
2. **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme** in Gläser portionieren.
3. Schoko-Crumble darauf verteilen und Desserts mit Mandarinenfilets garnieren.

TIPP

Der Streuselteig kann zusätzlich mit Zimt gewürzt werden.





Frankreich

Zubereitungszeit: 40 Min.

Vanille-Crêpes mit karamellisierten Apfelringen, Schokosauce & Sahne

Zutaten für 10 Portionen:

- 160 g Weizenmehl
- 250 ml Milch
- 110 g Vollei
- 2 TL Bourbon-Vanillezucker
- 1 Prise Salz
- 400 g Äpfel, entkernt und in Ringe geschnitten
- 50 ml Pflanzenöl
- 20 g Zucker
- 500 g **frischli Schoko-Sauce**
- 200 ml **frischli Schlagsahne 30 %**, steif geschlagen

Zubereitung:

1. Teig aus Mehl, Milch, Ei, Vanillezucker und Salz herstellen, kurz ruhen lassen.
2. Apfelfringe in 25 ml Speiseöl anbraten, von beiden Seiten mit Zucker bestreuen und karamellisieren lassen.
3. Aus dem Teig 10 Crêpes im übrigen Öl ausbacken.
4. **frischli Schoko-Sauce** in kleine Schälchen portionieren und mit den Crêpes und Apfelfringen anrichten.
5. Desserts mit **frischli Schlagsahne 30 %** und etwas Bourbon-Vanillezucker garnieren.

TIPP

Als schnelle Variante können auch fertige Crêpes verwendet werden.



Deutschland

Zubereitungszeit: 25 Min.

Buttermilch-Dessert mit Honigkuchen & Heidelbeer-Brombeer-Sauce

Zutaten für 10 Portionen:

- 125 g Heidelbeeren, TK
- 125 g Brombeeren, TK
- 25 g Zucker
- 180 g Honigkuchen
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere**

Zubereitung:

1. Heidelbeeren, Brombeeren und Zucker erhitzen, 15 Minuten köcheln lassen, pürieren und abkühlen lassen.
2. Honigkuchen fein würfeln, ein Drittel in Gläser verteilen und mit einem Drittel der Heidelbeer-Brombeer-Sauce beträufeln.
3. **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere** zur Hälfte darauf verteilen. Jeweils eine weitere Schicht Honigkuchen, Sauce und **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere** darüber geben.
4. Desserts mit übrigem Honigkuchen und Fruchtsauce garnieren.





Italien



Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlzeit: 30 Min.

Rosmarin-Panna-Cotta mit gebratenen Pfirsichscheiben

Zutaten für 10 Portionen:

- 300 g Pfirsich, halbiert und entsteint
- 30 g Butter
- 15 g Zucker
- Vanillemark
- 3 g frische Rosmarinblätter, fein gehackt
- 1 kg **frischli Panna Cotta**
- frischer Rosmarin

Zubereitung:

1. Pfirsiche in dünne Scheiben schneiden.
2. Butter in einer Pfanne erhitzen, Pfirsichscheiben dazugeben, mit Zucker bestreuen und von beiden Seiten anbraten, bis sie Farbe nehmen.
3. Etwas Vanillemark in die Butter rühren, Pfirsichscheiben darin schwenken und abkühlen lassen.
4. Gehackten Rosmarin mit **frischli Panna Cotta** verrühren und in Gläser portionieren.
5. Pfirsichscheiben darauf verteilen und mit Rosmarin garnieren.

TIPP

Wenn der Rosmarin zusammen mit den Pfirsichen in Butter angebraten wird, gibt es ein intensiveres Aroma.



Sizilien

Zubereitungszeit: 25 Min.
Kühlzeit: 2 Std.

Latte-Macchiato-Pudding mit starkem Espresso-Gelee

Zutaten für 10 Portionen:

- 30 g brauner Zucker
- 5 g Gelatine, gemahlen
- 3 ml Vanilleextrakt
- 300 ml Espresso, frisch aufgebrüht
- 1 kg **frischli Latte-Macchiato-Pudding**
- 50 ml **frischli Schlagsahne 30 %**, steif geschlagen
- 50 g Cantuccini, grob gehackt

Zubereitung:

1. Zucker, Gelatine und Vanilleextrakt in den heißen Espresso einrühren und auf Raumtemperatur abkühlen lassen.
2. **frischli Latte-Macchiato-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Espresso-Mischung vorsichtig darauf gießen und kalt stellen.
4. Espresso-Gelee mit **frischli Schlagsahne 30 %** und Cantuccini-Stückchen garnieren.





Österreich

Zubereitungszeit: 30 Min.
Kühlzeit: 60 Min.

Birne-Quitte-Mascarpone-Creme mit Gewürzbirne & Haselnüssen

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 g Birne, entkernt und geschält
- 20 g braunen Zucker
- Kardamom, gemahlen
- Zimt, gemahlen
- Nelke, gemahlen
- 1 kg **frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme**
- 10 g Haselnüsse, gehobelt

Zubereitung:

1. Birne würfeln und mit Zucker vermengen. Mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken und erhitzen. Für ca. 10 Minuten köcheln und anschließend abkühlen lassen.
2. **frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme** in Schälchen portionieren.
3. Gewürzbirnen darauf verteilen und mit Haselnüssen garnieren.

TIPP

Als schärfere Variante kann noch etwas Chili zu den Birnen gegeben werden.



Griechenland

Zubereitungszeit: 20 Min.

Bio Milchpudding Vanille mit Walnüssen & Walnuss-Feigen-Topping

Zutaten für 10 Portionen:

- 100 g Walnusskerne, gemahlen
- 1 kg **frischli Bio Milchpudding Vanille**
- 150 g helle, kernlose Weintrauben
- 80 g Feigen, getrocknet
- 30 g Walnusskerne, grob gehackt

Zubereitung:

1. Gemahlene Walnusskerne unter **frischli Bio Milchpudding Vanille** rühren und in Gläser portionieren.
2. Weintrauben halbieren, Feigen hacken und beides vermengen.
3. Trauben-Feigen-Salat auf den Puddings verteilen.
4. Desserts mit gehackten Walnusskernen garnieren.





Türkei

Zubereitungszeit: 15 Min.

Schoko-Chili-Pudding mit türkischem Nougat & Pistazien

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g türkisches Nougat
- 1 kg **frischli Milchpudding Schoko**
- Chilipulver
- 30 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

1. Nougat in Würfel schneiden.
2. **frischli Milchpudding Schoko** mit Chilipulver nach Belieben würzen und in Schälchen portionieren.
3. Nougat-Würfel darauf verteilen.
4. Desserts mit Pistazien garnieren.

TIPP

Desserts können zusätzlich mit Granatapfelkernen garniert werden.



Indien

Zubereitungszeit: 15 Min.

Gewürzter Milchreis mit Honig-Cashews

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Cashewkerne
- 25 g Honig
- 1 kg **frischli Bio Milchreis**
- Kardamom, gemahlen
- Zimt, gemahlen
- Safran
- Chilifäden zum Garnieren

Zubereitung:

1. Cashewkerne mit Honig erhitzen und karamellisieren lassen.
2. **frischli Bio Milchreis** mit den Gewürzen nach Belieben abschmecken und in Gläser portionieren.
3. Cashewkerne darauf verteilen und mit Chilifäden garnieren.

TIPP

Als fruchtige Variante Mangofruchtfleisch fein würfeln und unter den Milchreis heben.



Ankara

UNSERE VERWENDETEN Produkte



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Vegetarische Ernährung	Allergen-Kennzeichnung	Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100 g
1159	Schlagsahne 30 %	1 kg	•	Milch	•	30 g
1200	Schoko-Sauce	5 kg		Milch	•	9,3 g
1902	Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja	5 kg	•	Milch	•	1,5 g
2501	Bio Milchreis	5 kg	•	Milch	•	1,3 g
2536	Bio Milchpudding Vanille	5 kg	•	Milch	•	1,4 g
2540	Milchpudding Schoko	5 kg	•	Milch	•	1,5 g
2552	Grieß-Pudding	5 kg	•	Milch, Gluten	•	6,0 g
2554	Latte-Macchiato-Pudding	5 kg	•	Milch	•	5,9 g
2566	Birne-Quitte-Mascarpone-Creme	5 kg	•	Milch	•	5,1 g
2567	Mandarine-Mascarpone-Creme	5 kg	•	Milch	•	5,1 g
2569	Edel-Schoko-Pudding 50 %	5 kg	•	Milch	•	5,2 g
2633	Buttermilch-Dessert Heidelbeere	5 kg	•	Milch	•	3,4 g
2670	Panna Cotta	1 kg		Milch	•	17 g

Unser gesamtes Sortiment finden Sie auf www.frischli-foodservice.de

LECKERE Becherportionen FÜR NEUE Impulse

Jetzt auch entdecken!

2 x BIO HAFER-DESSERTS

Ausgezeichnet: Bio-Hafer-Trenddesserts als praktische 85-g-Becherportionen in den zwei leckeren Sorten Schoko und Salted Caramel. Aus hochwertigen Qualitätszutaten.



- 100 % vegan
- Von Natur aus laktosefrei
- Beste Bio-Qualität
- V-Label zertifiziert
- Ungekühlt haltbar
- Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe



2 x LAKTOSEFREIE DESSERTS

Klein, hygienisch, lecker: Das Buttermilch-Dessertduo in den fruchtigen Geschmacksorten Mango und Limette-Zitrone. Erhältlich als 85-g-Becherportionen.

Laktosefrei, mit 3,5 % Fett.

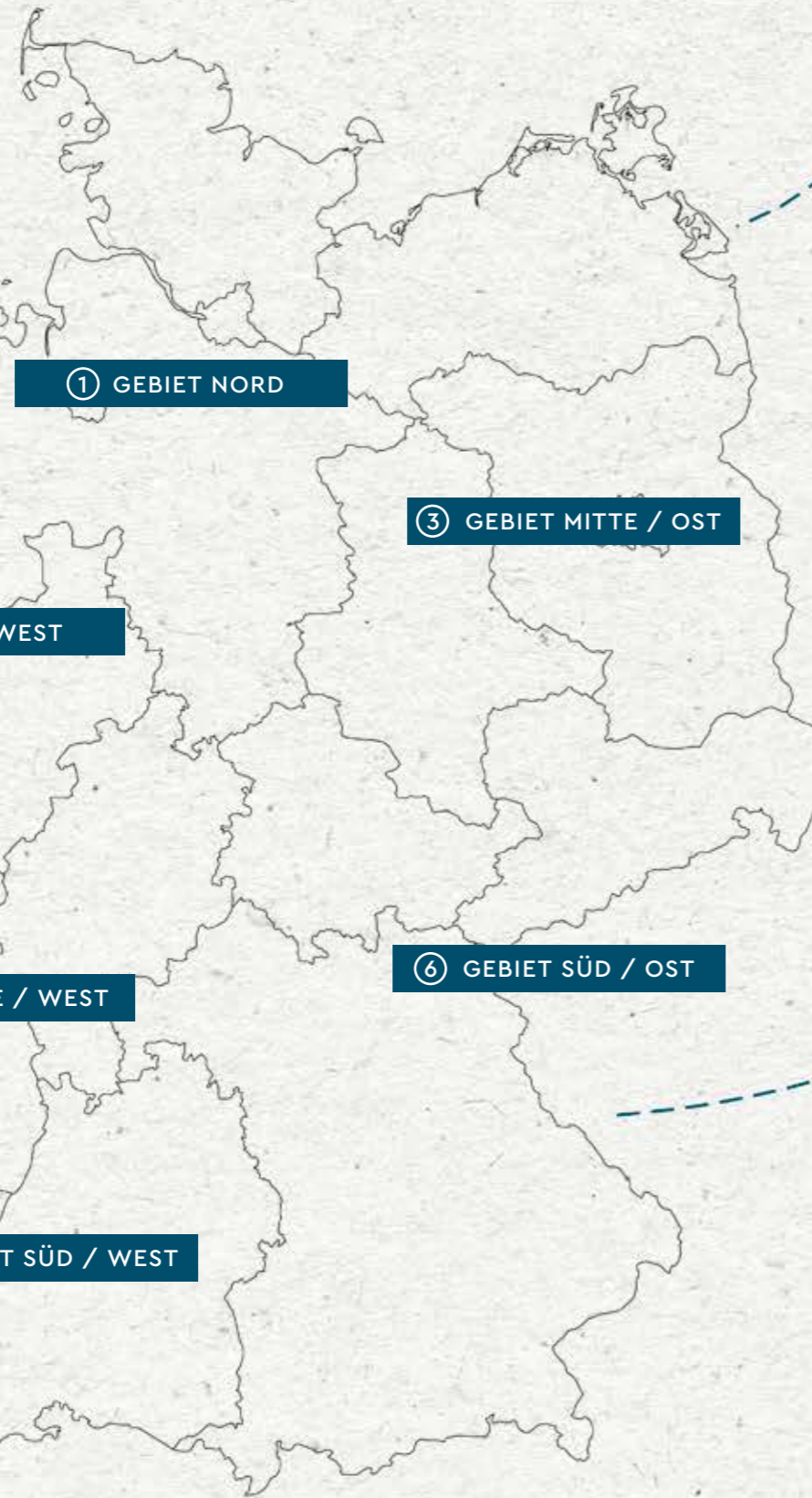
- Für die vegetarische Ernährung geeignet
- Laktosefrei (Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g)
- Glutenfrei
- Mit echter Frucht & wenig Zucker
- Ungekühlt haltbar
- Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe

Auch erhältlich für Großverwender im 5-kg-Eimer.



WIR SIND

für Sie da!



UNSER VERTRIEBSTEAM

Als Ihr erfahrener Partner kümmern wir uns gerne um Ihre Fragen und Anliegen sowie um Ihre Bestellungen über den Fachhändler Ihres Vertrauens.

Sprechen Sie uns gerne an – wir sind für Sie da und deutschlandweit vertreten!



VOLKER KOHRS

Leiter Foodservice Verwender
Deutschland
+49 (0) 5037 301-0
volker.kohrs@frischli.de



FRANK FALK

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 151 / 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de



VOLKER GUNIA

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 151 / 57 96 68 36
volker.gunia@frischli.de



RALF BÖTTCHER

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 160 / 7 41 37 00
ralf.boettcher@frischli.de



NICOLAS EHMER

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 9 87 83 75
nicolas.ehmer@frischli.de



ANDREAS HINZE

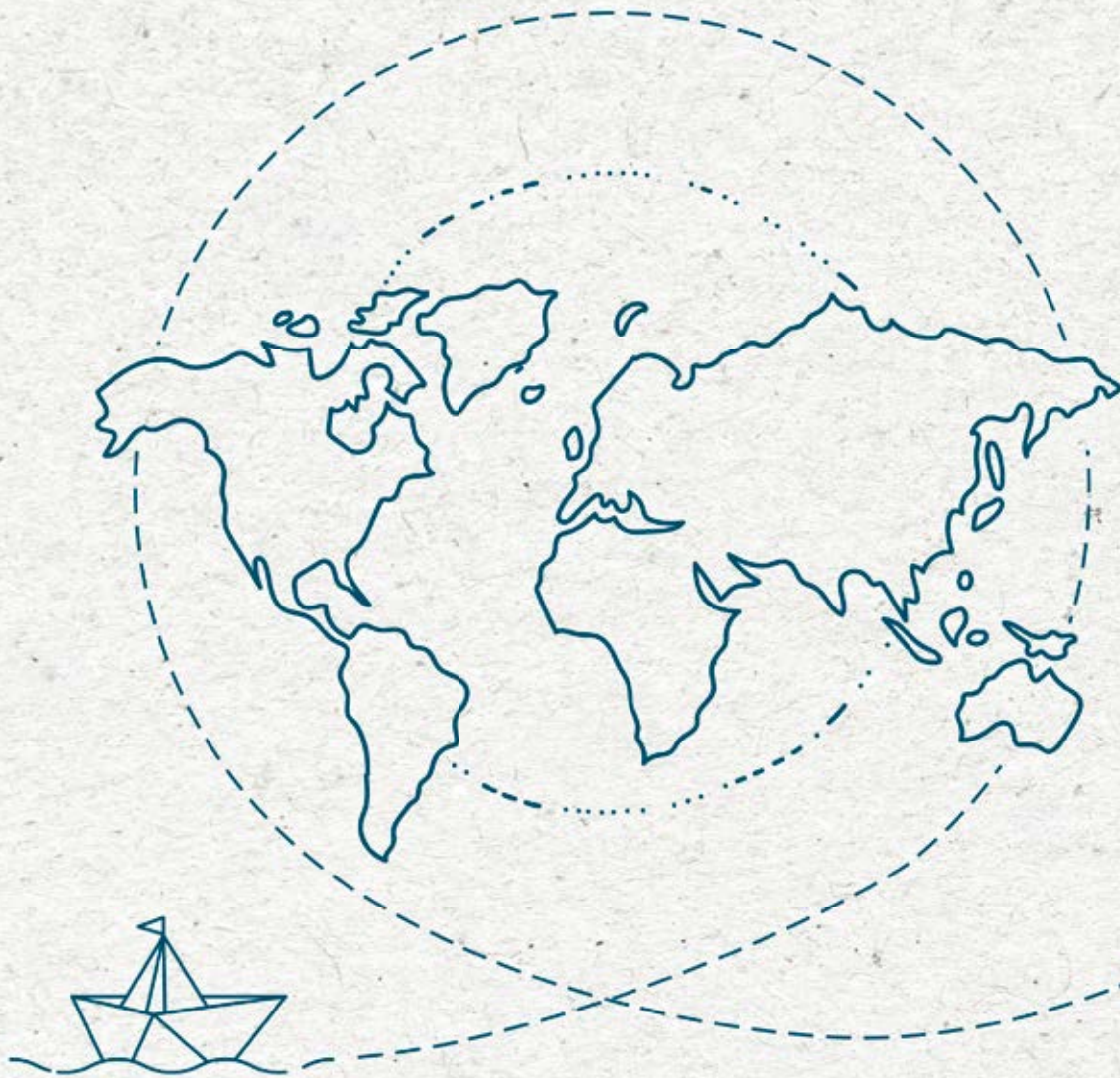
Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 7 62 53 06
andreas.hinze@frischli.de



MICHAEL GÖDEL

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 9 91 42 67
michael.goedel@frischli.de





frischli

FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum
Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120
www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com
info@frischli.de