

# frischli

Immer ein Erfolgsrezept

# Süße Versuchungen

DESSERTIDEEN, DIE GÄSTE VERFÜHREN

INKLUSIVE  
REZEPTINLEGER  
SPARGEL &  
ERDBEEREN



## GENUSSVOLLE VERFÜHRER

# für süße Zeiten

JETZT NEU:  
ALLE REZEPTE  
ZUM HERAUS-  
TRENNEN!

Hier kommen unsere neuen, leckeren Dessertkreationen! Besonders in den aktuell unsicheren Zeiten ist es für Ihre Gäste wichtig, sich auf unbeschwerte Genussmomente einzulassen – und sie so mit abwechslungsreichen, fruchtig-frischen Dessertideen in Ihr Restaurant auf eine köstliche Auszeit einzuladen.

Süße Versuchungen, die verführen – und sich übrigens auch perfekt für den To-go-Verzehr anbieten.



## INHALT

4–5

### PUREST PARADISE

Grießpudding mit Limetten-Mangos & langem Pfeffer

### VERY BERRY

Waldfrucht-Joghurt mit Blaubeer-Himbeer-Kompott & Zimt-Cashews

8–9

### RED WONDER

Rote Grütze mit Stracciatella-Quarkcreme & Amarettini-Crunch

### PASSIONATE PEACH

Pfirsich-Aprikosen-Fruchtdessert mit Vanille-Aprikosen-Granola

6–7

### CRAZY CARAMEL

Karamellpudding mit Orangenfilets & frischer Minze

### SWEET SENSATION

Mini-Smoothie-Bowl mit exotischen Früchten, Haferflocken & Nüssen

10–11

### BLUEBERRY DREAM

Buttermilch-Dessert Heidelbeere mit Heidelbeer-Schmarrn & Mandelblättchen

### PRETTY PRECIOUS

Erdbeerdessert mit karamellisierten Vollkornbrot-Croûtons & frischen Erdbeeren

12–13

### FRUITY FRESHNESS

Panna-Cotta-Pudding mit Birnen-Kiwi-Sauce

### ORGANIC SINS

Bio Milchpudding Vanille mit Johannisbeeren & Sesamkrokant

16–17

### UNSERE PRODUKTE

Zur Übersicht: Alle verwendeten frischli Dessertprodukte, Daten & Infos

14–15

### CHOCOLATE CHIC

Bio Milchpudding Schoko mit Melonen-Himbeer-Salat & karamellisierten Haselnüssen

### WILD WATERMELON

Vanilledessert mit Wassermelonen-Basilikum-Spieß

18–19

### UNSERE GEBIETSVERKAUFSLEITER

Ansprechpartner & Kontaktdaten

## Tipp:

Als mildere Variante kann statt des Pfeffers auch etwas gehackte Zitronenmelisse verwendet werden.



Zubereitungszeit: 20 Min.

# Purest PARADISE

**Grießpudding mit Limetten-  
Mangos & langem Pfeffer**

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 300 g Mango
- 20 ml Limettensaft
- 1 kg **frischli Grieß-Pudding**
- 2 g Limettenabrieb
- 1 g langer Pfeffer, gestoßen

**Zubereitung:**

1. Mango fein würfeln und mit Limettensaft beträufeln.
2. **frischli Grieß-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Mangowürfel darauf verteilen und mit Limettenabrieb und Pfeffer bestreuen.

# Very BERRY

**Zubereitungszeit:** 30 Min.  
**Kühlzeit:** 60 Min.

**Waldfrucht-Joghurt mit Blaubeer-Himbeer-Kompott & Zimt-Cashews**

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 150 g Himbeeren
- 150 g Blaubeeren
- 20 g Himbeersirup
- 8 g Speisestärke
- 15 g Cashewkerne
- 1 Prise Zimt
- 1 kg **Wiesehoff Joghurt-Creation Waldfrucht**

**Zubereitung:**

1. Himbeeren und Blaubeeren erhitzen, Himbeersirup und Stärke verrühren und unter die heißen Beeren rühren. Das Kompott kurz köcheln lassen und anschließend kühl stellen.
2. Cashewkerne fein hacken, rösten und mit Zimt bestäuben.
3. **Wiesehoff Joghurt-Creation Waldfrucht** in Gläser portionieren.
4. Kompott darauf verteilen und mit Zimt-Cashews garnieren.



Zubereitungszeit: 20 Min.

# Crazy

## CARAMEL

**Karamellpudding mit Orangenfilets & frischer Minze**

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 1 kg frischli Karamell-Pudding
- 250 g Orangenfilets
- 3 g Minzblätter

**Zubereitung:**

1. frischli Karamell-Pudding in Gläser portionieren.
2. Orangenfilets würfeln und darauf verteilen.
3. Minzblätter fein hacken und Desserts damit garnieren.

*Tipp:*

Als schnelle Variante können auch eingelegte Mandarinenfilets verwendet werden.



# Sweet

## SENSATION

Zubereitungszeit: 30 Min.

**Mini-Smoothie-Bowl mit exotischen Früchten, Haferflocken & Nüssen**

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 150 g Banane
- 150 g Papaya
- 150 g Mango
- 20 ml Zitronensaft
- 700 g frischli Banana-Split-Creme
- 150 g Haferflocken
- 25 g Haselnüsse
- 25 g Mandelkerne

**Zubereitung:**

1. Banane, Papaya, Mango und Zitronensaft fein pürieren.
2. frischli Banana-Split-Creme, Fruchtsauce und Haferflocken in Schälchen portionieren.
3. Haselnüsse und Mandeln grob hacken und über die Bowls streuen.

Tipp:

Alternativ kann die Rote Grütze auch gut mit frischli Panna-Cotta-Pudding kombiniert werden.



# Red WONDER

Zubereitungszeit: 20 Min.

Rote Grütze mit Stracciatella-Quarkcreme & Amarettini-Crunch

Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g frischli Rote Grütze
- 600 g Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella
- 10 g Amarettini

Zubereitung:

1. frischli Rote Grütze in Gläser portionieren.
2. Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella darauf verteilen.
3. Amarettini grob zerhacken und die Desserts damit garnieren.

Zubereitungszeit: 35 Min.

# Passionate PEACH

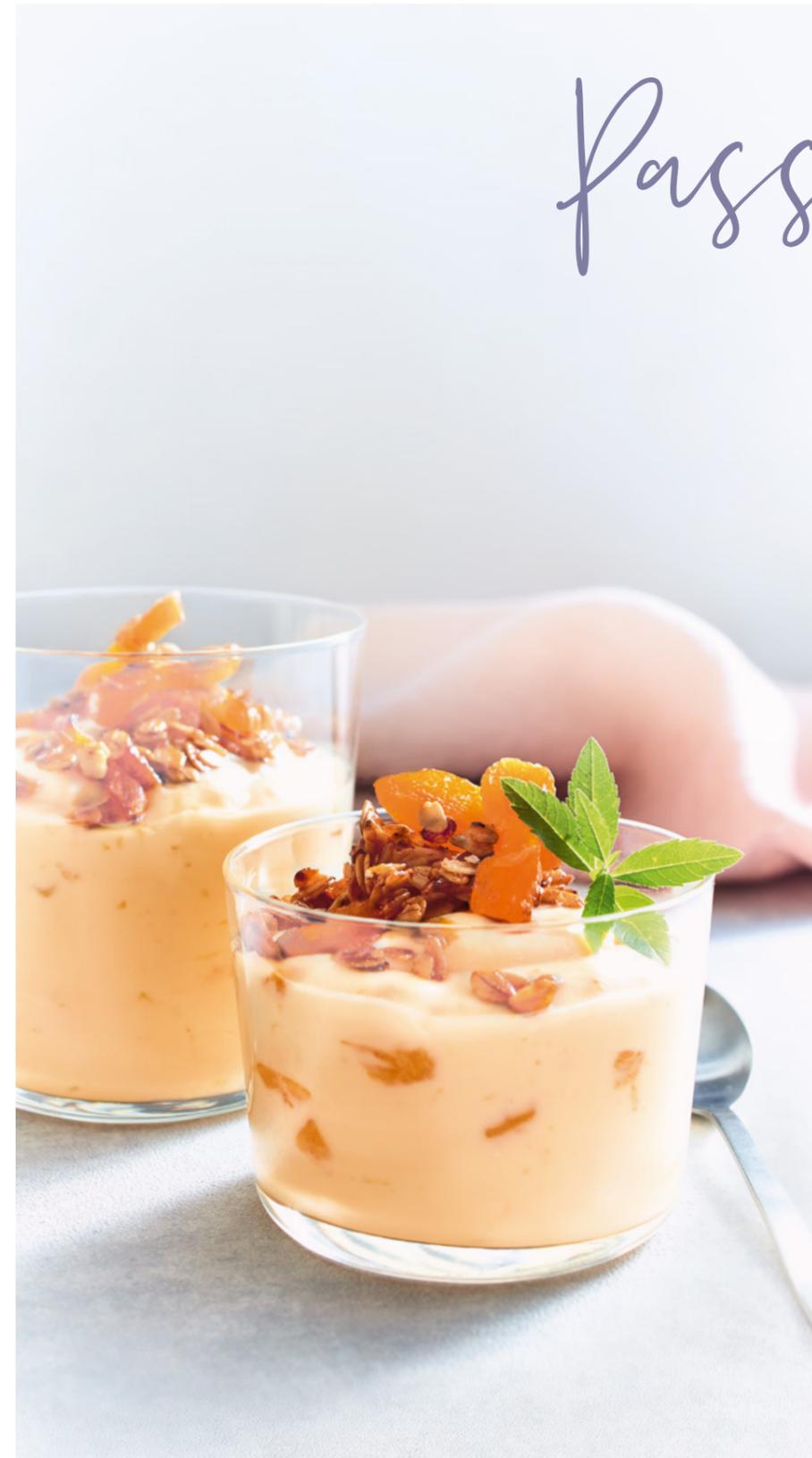
Pfirsich-Aprikosen-Fruchtdessert mit Vanille-Aprikosen-Granola

Zutaten für 10 Portionen:

- 60 g Haferflocken
- 60 g getrocknete Aprikosen, fein gehackt
- 10 g Vanillezucker
- 10 ml Pflanzenöl
- 1 kg frischli Fruchtdessert Pfirsich-Aprikose

Zubereitung:

1. Haferflocken, Aprikosen, Vanillezucker und Öl vermengen, auf einem Blech verteilen, 10 Minuten bei 200°C backen und kurz abkühlen lassen.
2. frischli Fruchtdessert Pfirsich-Aprikose in Gläser portionieren.
3. Granola darauf verteilen.



Tipp:

Statt Granola können Knuspermüsli und getrocknete Aprikosenwürfel verwendet werden.

# Blueberry DREAM

**Zubereitungszeit:** 35 Min.  
**Backzeit:** 15 Min.

**Buttermilch-Dessert Heidelbeere mit Heidelbeer-Schmarrn & Mandelblättchen**

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 125 g Mehl
- 200 ml Milch
- 10 g Vanillezucker
- 1 g Salz
- 100 g Vollei
- 20 g Zucker
- 5 ml Pflanzenöl
- 100 g Heidelbeeren
- 800 g **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere**
- 50 g Mandelblättchen, geröstet
- 10 g Puderzucker

**Zubereitung:**

1. Mehl, Milch, Vanillezucker und Salz verrühren.
2. Ei und Zucker cremig schlagen und unter den Teig heben.
3. GN-Blech mit Öl fetten, Teig darauf verteilen und Heidelbeeren darüber streuen. Den Schmarrn 15 Minuten bei 200°C backen.
4. Heidelbeer-Schmarrn grob in Stücke zerteilen und auf Tellern anrichten.
5. **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere** daneben anrichten, mit Mandelblättchen garnieren und den Schmarrn mit Puderzucker bestäuben.



*Tipp:*

Als salzig-süße Variante alternativ Laugengebäck-Croûtons verwenden.



# Pretty PRECIOUS

**Zubereitungszeit:** 25 Min.

**Erdbeerdessert mit karamellisierten Vollkornbrot-Croûtons & frischen Erdbeeren**

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 50 g Vollkornbrot
- 10 g Zucker
- 200 g Erdbeeren
- 1 kg **frischli Yo-Fruit Erdbeere**

**Zubereitung:**

1. Vollkornbrot fein würfeln und mit Zucker karamellisieren.
2. Erdbeeren halbieren und in Scheiben schneiden.
3. **frischli Yo-Fruit Erdbeere** in Gläser portionieren.
4. Erdbeerscheiben darauf verteilen und mit den Croûtons garnieren.

Tipp:

Zusätzlich kann das Birnen-Kiwi-Püree mit etwas Thymian aromatisiert werden.



## Fruity FRESHNESS

Zubereitungszeit: 25 Min.

### Panna-Cotta-Pudding mit Birnen-Kiwi-Sauce

#### Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Kiwi
- 150 g Birne, entkernt & geschält
- 15 ml Zitronensaft
- 1 kg **frischli Panna-Cotta-Pudding**

#### Zubereitung:

1. 150 g der Kiwi, Birne und Zitronensaft fein pürieren.
2. **frischli Panna-Cotta-Pudding** in Gläser portionieren.
3. Birnen-Kiwi-Sauce auf dem Pudding verteilen.
4. Übrige Kiwi in dünne Scheiben schneiden und die Desserts damit garnieren.

Zubereitungszeit: 20 Min.

## Organic SINS

BIO

### Bio Milchpudding Vanille mit Johannisbeeren & Sesamkrokant

#### Zutaten für 10 Portionen:

- 25 g Bio-Sesamkrokant
- 1 kg **frischli Bio Milchpudding Vanille**
- 250 g Bio-Johannisbeeren, rot

#### Zubereitung:

1. Bio-Sesamkrokant fein hacken.
2. **frischli Bio Milchpudding Vanille** in Gläser portionieren.
3. Bio-Johannisbeeren darauf verteilen.
4. Desserts mit Bio-Sesamkrokant garnieren.



Tipp:

Das gehackte Sesamkrokant kann auch unter den Vanillepudding gerührt werden.

# Chocolate

## CHIC

**Bio Milchpudding Schoko mit Melonen-Himbeer-Salat & karamellisierten Haselnüssen**

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 15 g Bio-Haselnusskerne, gehackt
- 7 g Bio-Rohrzucker
- 200 g Bio-Honigmelone
- 150 g Bio-Himbeeren
- 1 kg **frischli Bio Milchpudding Schoko**

**Zubereitung:**

1. Bio-Haselnusskerne mit Bio-Rohrzucker karamellisieren.
2. Bio-Honigmelone fein würfeln und Bio-Himbeeren halbieren.
3. **frischli Bio Milchpudding Schoko** in Gläser portionieren. Melonenwürfel und Bio-Himbeeren darauf verteilen.
4. Desserts mit karamellisierten Bio-Haselnüssen garnieren.

BIO



*Tip:*

Statt der karamellisierten Haselnüsse kann auch zerstoßenes Haselnussgebäck verwendet werden.

# Wild

## WATERMELON

**Zubereitungszeit:** 25 Min.

**Vanilledessert mit Wassermelonen-Basilikum-Spieß**

**Zutaten für 10 Portionen:**

- 1 kg **frischli Yo-Fruit Vanille**
- 350 g Wassermelone
- 3 g Basilikumblätter

**Zubereitung:**

1. **frischli Yo-Fruit Vanille** in Schälchen portionieren.
2. Wassermelone in Würfel schneiden.
3. Melonenwürfel und Basilikumblätter abwechselnd auf Spieße stecken und zum Schälchen legen.



# UNSERE

# Produkte



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	Kennzeichnungs-frei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100 g
1900	Yo-Fruit Vanille	5 kg	•	Milch	•	1,5g
1901	Yo-Fruit Erdbeere	5 kg	•	Milch	•	1,5g
2535	Bio Milchpudding Schoko	5 kg	•	Milch	•	1,7g
2536	Bio Milchpudding Vanille	5 kg	•	Milch	•	1,4g
2552	Grieß-Pudding	5 kg	•	Milch, Gluten	•	6,1g
2553	Karamell-Pudding	5 kg	•	Milch	•	5,9g
2556	Panna-Cotta-Pudding	5 kg	•	Milch	•	6,1g



Art.-Nr.	Bezeichnung	Gewicht	Vegetarische Ernährung	Allergen-kennzeichnung	Kennzeichnungs-frei für Zusatzstoffe	Fettgehalt pro 100 g
2561	Fruchtdessert Pfirsich-Aprikose	5 kg	•	Milch	•	1,5g
2563	Banana-Split-Creme	5 kg	•	Milch, Soja	•	6,0g
2633	Buttermilch-Dessert Heidelbeere	5 kg	•	Milch	•	3,4g
2650	Rote Grütze	5 kg	•		•	0,2g
66880	Wiesehoff Quarkcreme Stracciatella	5 kg	•	Milch	•	5,9g
77530	Wiesehoff Joghurt-Creation Waldfrucht	5 kg	•	Milch	•	3,0g

Unser gesamtes Sortiment finden Sie auf [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)

# 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**  
+49 (0) 5037 / 301 0  
volker.kohrs@frischli.de

**4**



**VOLKER GUNIA**  
+49 (0) 151 / 57 96 68 36  
volker.gunia@frischli.de

**1**



**FRANK FALK**  
+49 (0) 151 / 11 28 09 89  
frank.falk@frischli.de

**5**



**NICOLAS EHMER**  
+49 (0) 171 / 9 87 83 75  
nicolas.ehmer@frischli.de

**2**



**MARKUS HAKER**  
+49 (0) 170 / 7 61 66 29  
markus.haker@frischli.de

**6**



**MICHAEL GÖDEL**  
+49 (0) 171 / 9 91 42 67  
michael.goedel@frischli.de

**3**



**RALF BÖTTCHER**  
+49 (0) 160 / 7 41 37 00  
ralf.boettcher@frischli.de

**7**



**ANDREAS HINZE**  
+49 (0) 171 / 7 62 53 06  
andreas.hinze@frischli.de



FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum

Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120

[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de) · [www.wiesehoff.com](http://www.wiesehoff.com)

[info@frischli.de](mailto:info@frischli.de)