frischli
BIO-SORTIMENT

Natürlich lecker: Unsere Bio-Desserts

EXKLUSIV FÜR PROFI-KÖCHE

Natürlich genießen: einzigartige Bio-Desserts!

Verwöhnen Sie Ihre kleinen und großen Gäste mit den unwiderstehlich-natürlichen Geschmackswelten unseres leckeren Bio-Dessertquartetts!

Egal ob unsere Bio Milchpuddinge in den beliebten Sorten Vanille und Schoko, unser Bio Milchreis oder unser neues Produkt-Highlight Bio Grießpudding: Die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Lieblingsdesserts aus zertifizierter biologischer Herstellung begeistern mit ursprünglichem Geschmack und mit Zutaten bester Qualität!

Mit 1,5 % Fett im Milchanteil und maximal 6 % zugesetztem Zucker auch ideal für die Kita- und Schulverpflegung.

Bio-Gießpudding mit Cassi-Kokos-Creme

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 200 g schwarze Johannisbeeren (TK)
- 50 ml Kokosmilch
- 50 ml Kokossirup
- **1 kg frischli Bio Grießpudding**

Zubereitung:

1. Johannisbeeren mit Kokosmlich kurz aufkochen lassen, Kokossirup dazugeben, pürieren und abkühlen lassen.
2. **frischli Bio Grießpudding** und Cassis-Kokos-Creme in Schälchen anrichten.
3. Schokolade in Späne hobeln und Desserts damit garnieren.

Grießpudding mit Apfelwürfelchen und Zimt & Zucker

Zutaten: (für 10 Portionen)

200 g Bio Äpfel, geschält und entkernt
50 ml Bio Apfelsaft
1,2 g frischli Bio Grießpudding
Bio Zimt & Zucker

Zubereitung:

1. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Apfelsaft dünsten, anschließend abkühlen lassen.
2. Den **frischli Bio Grießpudding** in Schälchen portionieren und die Apfelwürfeln daraufgeben.
3. Zimt & Zucker darüberstreuen.

Entdecken Sie unsere Rezepte!

Bio-Milchreis mit Mango & gerösteten Kokosflocken

Zutaten: (für 10 Portionen)

10 g Bio-Kokosraspeln
150 g Bio-Mango
800 g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Kokosraspeln goldbraun rösten.
2. Mango fein würfeln.
3. **frischli Bio Milchreis** in Gläser portionieren.
4. Mangowürfel auf dem Milchreis verteilen und mit Kokosraspeln garnieren.

Bio-Vanillepudding mit Himbeeren

Zutaten: (für 10 Portionen)

100 g Bio Himbeer-Fruchtzubereitung
50 ml Bio Zitronensaft
800 g frischli Bio Milchpudding Vanille
35 g frische Bio Himbeeren (10 Stk.)

Zubereitung:

1. Himbeer-Fruchtzubereitung mit Zitronensaft glatt rühren.
2. **frischli Bio Milchpudding Vanille** in Gläser portionieren.
3. Himbeer-Fruchtzubereitung auf dem Pudding verteilen und mit Himbeeren garnieren.

Ihre Vorteile:

- **Optimal produziert:** hergestellt mit Rohmilch aus Qualitäts-Milchbetrieben
- **Zertifizierte Qualität:** ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel
- **Bestes drin:** kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- **Für die Kita- & Schulverpflegung:** mit 1,5 % Fett im Milchanteil und max. 6 % zugesetztem Zucker
- **Voll lecker:** zwei köstliche Bio Milchpuddingsorten Vanille & Schoko, Bio Milchreis & Bio Grießpudding
- **Ungekühlt haltbar:** fürs einfache Handling

Bio-Schokopudding „Kirsch-Banane"

Zutaten: (für 10 Portionen)

200 g Bio Bananen
50 ml Bio Kirschsaft
800 g frischli Bio Milchpudding Schoko

Zubereitung:

1. 1/3 der Bananen in dünne Scheiben schneiden.
2. Die restlichen Bananen mit dem Kirschsaft pürieren.
3. **frischli Bio Milchpudding Schoko** in Gläser portionieren und Bananenscheiben darauf legen.
4. Das Bananen-Kirsch Püree auf dem Pudding verteilen.
5. Mit einer Bananenscheibe garnieren.

Bio-Schokopudding mit Birne & Schokolade

Zutaten: (für 10 Portionen)

125 g Bio Birnen, geschält und entkernt
50 ml Bio Birnensaft
800 g frischli Bio Milchpudding Schoko
10 g dunkle Bio-Schokolade

Zubereitung:

1. Birnen würfeln und im Birnensaft weich dünsten und abkühlen lassen.
2. Schokolade raspeln. **frischli Bio Milchpudding Schoko** in Gläser portionieren.
3. Birnenwürfel auf dem Pudding verteilen und mit Schokoraspeln garnieren.

4 x Bio-Dessertgenuss

Der neue Bio Grießpudding, Bio Milchreis und zwei cremig-köstliche Bio Milchpuddingsorten in ausgezeichneter Bio-Qualität. Ausgewählte Zutaten überzeugen mit ursprünglichem Geschmack und Natürlichkeit.

Aus fettarmer Milch + 6 % zugegebenem Zucker

DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Neu!

Im **DGE-Qualitätsstandard** wird bei Milchprodukten die Verwendung von fettarmer Milch und die sparsame Verwendung von Zucker gefordert. Daher verwenden wir in den frischli Bio-Milchpuddingen nur fettarme Milch und setzen max. 6 g Zucker pro 100 g zu. Die frischli Bio-Milchpuddinge können somit in einer zertfizierten Menülinie eingesetzt werden.

Artikeldaten

Art-Nr.	GTIN	Artikelbezeichnung	Fett-gehalt	Füll-gewicht	Paletten-höhe	Produkte je Umverpackung x Umverpackungen je Lage x Lagen je Euro-Palette = Summe	MHD bei Anlieferung
2549	4045500025494	**Bio Grießpudding**	1,5 %	5 kg	970 mm	1 x 24 x 4 = 96	8 Wochen
2535	4045500025357	**Bio Milchpudding Schoko**	1,8 %	5 kg	970 mm	1 x 24 x 4 = 96	8 Wochen
2536	4045500025364	**Bio Milchpudding Vanille**	1,4 %	5 kg	970 mm	1 x 24 x 4 = 96	8 Wochen
2501	4045500025012	**Bio Milchreis**	1,5 %	5 kg	970 mm	1 x 24 x 4 = 96	8 Wochen

122023

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120, E-Mail: verkauf@frischli.de

Entdecken Sie unser gesamtes Produktsortiment:
www.frischli-foodservice.de

Förderkreismitglied