

NATÜRLICH LECKERE BIO-DESSERTS

AUS FETTARMER
MILCH + MAX. 6 %
ZUGEBENEM ZUCKER

- ✓ Hergestellt mit Rohmilch aus deutschen Qualitäts-Milchbetrieben
- ✓ Ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel
- ✓ Für zertifizierte Menülinien geeignet
- ✓ Ungekühlt haltbar
- ✓ Ideal für die Kita- und Schulverpflegung



Bio Milchpudding Schoko
Art.-Nr. 721960
Bio Milchpudding Vanille
Art.-Nr. 718515
Bio Milchreis
Art.-Nr. 884133
(Eimer 5 kg)



DE-ÖKO-001

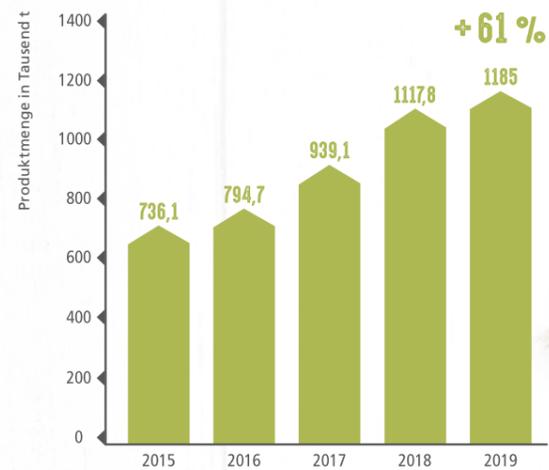


Bio in der Profi-Küche – gefragter denn je

Bio boomt – gerade bei Milch und Milchprodukten steigt daher in vielen Foodservice-Bereichen die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Landwirtschaft. Zudem fordern Kommunen und Bundesländer verstärkt den Einsatz von Bio-Produkten für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Krankenhäusern sowie in der Betriebsgastronomie.

frischli reagiert auf Nachfrage und Anforderungen – mit einem stetig wachsenden Angebot an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität!

Produktion von Milch in der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland (2015–2019)



Quelle: BLE

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-Desserts nur fettarme Milch und setzen max. 6g Zucker pro 100g zu. Die frischli Bio-Desserts können somit in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.



Lieblingsjoghurts, die schmecken & Spaß machen

Ein geringer Fettgehalt und max. 6% zugegebener Zucker – unser neues Trio „Yo-Fruit“ ist perfekt für die Schulverpflegung und begeistert sowohl Eltern, Schüler ebenso wie alle anderen Genießer.

Jede unserer drei köstlich-cremigen Sorten Erdbeer, Vanille und Pfirsich-Maracuja ist auf altersgerechte Bedürfnisse abgestimmt und überzeugt mit fruchtig-frischen Geschmacksnoten. Für eine ausgewogene Ernährung – und ideal auch als Basis für eigene vielfältige Kreationen im Frühstücks- oder Dessertbereich.

frischli reagiert auf Nachfrage und Anforderungen – mit einem stetig wachsenden Angebot an hochwertigen Milchprodukten!



Yo-Fruit Erdbeer
Art.-Nr. 729232
Yo-Fruit Vanille
Art.-Nr. 553386
Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja
Art.-Nr. 723618
(Eimer 5 kg)

- ✓ Ideal für Kita & Schule oder das Frühstücksbuffet
- ✓ Für zertifizierte Menülinien geeignet
- ✓ Ohne Stückchen, weniger süß
- ✓ Für die vegetarische Ernährung geeignet

Joghurtherzeugnis, ungekühlt haltbar

Ungekühlt haltbar!



Entdecken
Sie unsere
Anwendungs-
ideen!



100 g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....319 kJ (76 kcal)
Fett:.....1,8 g
Kohlenhydrate:.....12,6 g
Eiweiß:.....2,5 g

Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Pfirsich-Würfeln & gerösteten Kokoschips

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 150 g Pfirsich, entkernt
- 10 g Kokoschips
- 800 g frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja

Zubereitung:

1. Pfirsiche in feine Würfel schneiden.
2. Kokoschips leicht anrösten.
3. frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja in Gläser portionieren.
4. Pfirsichwürfel darauf verteilen und Desserts mit Kokoschips garnieren.

Yo-Fruit Erdbeere mit Haferkeks-Crunch & frischen Erdbeeren

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 80 g Haferkekse
- 50 g Erdbeeren
- 800 g frischli Yo-Fruit Erdbeere

Zubereitung:

1. Haferkekse grob hacken. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. frischli Yo-Fruit Erdbeere in Schälchen portionieren und mit Erdbeeren garnieren.



100 g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....382 kJ (92 kcal)
Fett:.....2,2 g
Kohlenhydrate:.....14,6 g
Eiweiß:.....3,1 g



100 g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....362 kJ (96 kcal)
Fett:.....1,8 g
Kohlenhydrate:.....14,2 g
Eiweiß:.....2,8 g

Yo-Fruit Vanille mit Weintrauben & Granola

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 800 g frischli Yo-Fruit Vanille
- 100 g weiße + rote Weintrauben
- 40 g Granola

Zubereitung:

1. frischli Yo-Fruit Vanille portionieren.
2. Weintrauben halbieren, auf dem Joghurt garnieren und mit Granola bestreuen.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführung: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer, Achim Schmeel, Alexandru Vlad, Kathrin Willhardt

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren
Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Telefon: 0 800 1 722 722 • E-Mail: kontakt@transgourmet.de • www.transgourmet.de