

frischli

GAMME DE PRODUITS
FOODSERVICE



Découvrez
notre
gamme !



LA SOCIÉTÉ FRISCHLI

frischli, entreprise familiale créée il y a plus de 120 ans, est l'une des laiteries allemandes la plus moderne et la plus efficace. Elle est le partenaire idéal pour les Professionnels lorsqu'il s'agit de qualité et plaisir du palais. En tant que spécialiste de produits laitiers UHT, frischli vous propose une large gamme de produits: du lait à la crème culinaire en passant par les crèmes desserts prêtes à être servies et appareils à dessert.

Wiesehoff est notre partenaire pour les produits frais. Le lait y est transformé en produits de qualité depuis 1922.

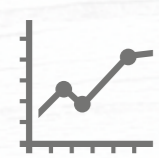
Sous la marque frischli Gamme frais nous combinons notre savoir-faire et vous proposons une gamme de produits frais, spécialement destinée au marché français.

Tous les produits devant être réfrigérés sont marqués de cette icône: 

Pour vous offrir encore plus de choix, nous élargissons constamment notre gamme de produits et vous proposons dès maintenant des alternatives végétales.



CHIFFRES CLÉS :



Chiffre d'affaires :
500
MILLIONS €



Export :
33
MILLIONS €



745
collaborateurs



800
producteurs laitiers



1
MILLIARD
DE KILOS
de lait transformé

FILIALES :

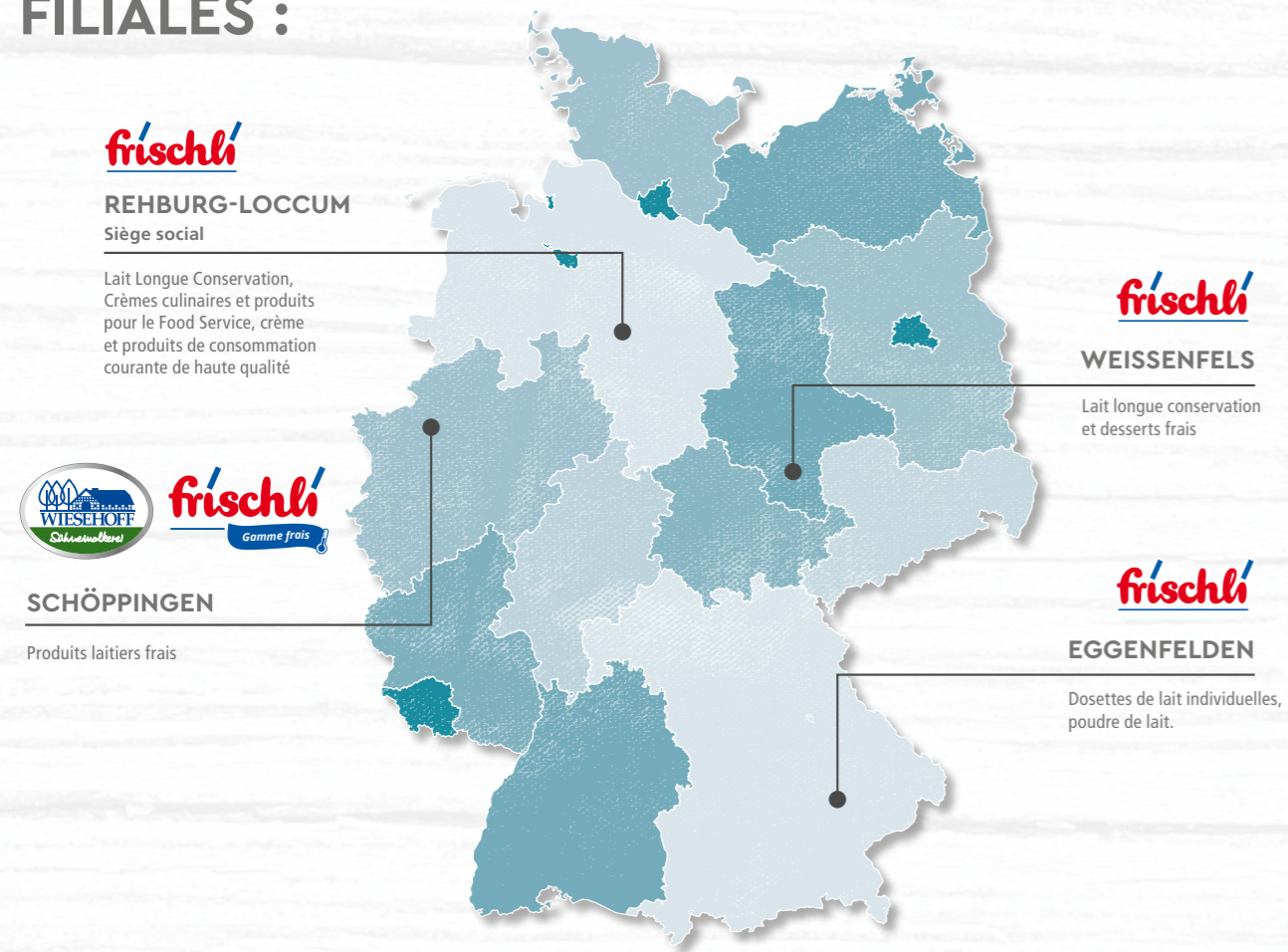


Table des matières

Cliquez sur le chapitre souhaité !

GAMME DE PRODUITS

LES CRÈMES CULINAIRES	4
LES CRÈMES DESSERT	8
LE LAIT	18
RAFFINEMENT DU CAFÉ	20
LE BIO	22
LES PRODUITS À BASE VÉGÉTALE	24
LA GAMME FRAIS	26

THÈMES SPÉCIAUX

VOTRE PARTENAIRE POUR LE CO-PACKAGING	28
INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LES PRODUITS	30

Création de menus en toute perfection

Qualité supérieure pour une utilisation de base ou pour enrichir plats et recettes, qu'ils soient chauds ou froids.

1. La crème 30 % avec sa saveur fine et crémeuse. Idéale pour agrémenter les potages et sauces.
2. La crème 35 % avec son taux de foisonnement optimal. Excellente tenue de la crème fouettée (qu'elle soit montée au batteur ou en machine automatique). Parfaite pour tout genre de desserts et de décoration de gâteaux.
3. La crème 45 %, la crème pour les ganaches. Consistance riche et crémeuse.

Ravissez vos papilles avec les produits frischli et Ramli

Vos avantages :

- ✓ gamme complète de crèmes de qualité
- ✓ pratique : en brique de 1l avec bouchon refermable
- ✓ idéal pour les exigences des cuisines les plus diverses
- ✓ exclusivement pour les professionnels
- ✓ utilisation simple et variée
- ✓ longue conservation
- ✓ stockage à température ambiante



Délices crémeux en toute simplicité

Laissez vous convaincre par de délicieuses compositions sucrées et salées, réalisées avec nos crèmes UHT. Sous les marques frischli et Ramli, nous vous proposons les crèmes dont vous avez besoin. A vous de décider !



Crème 35 %			
Article	11155	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	35 g		



Crème Ramli 35 %			
Article	15212	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	35 g		



Crème 30 %			
Article	11152	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	30 g		



Crème Ramli 30 %			
Article	15202	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	30 g		

Spéciale ganache: la crème épaisse 45% :



Crème épaisse 45 %			
Article	1186	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	45 g		



Découvrez les crèmes légères de frischli !

Nos crèmes légères sont spécialement conçues pour liaison et cuisson. Essayez-les et laissez vous convaincre de leurs avantages !



Crème légère 18 %			
Article	11182	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	18 g		



Crème légère Ramli 18 %			
Article	11192	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	18 g		



Crème légère 20 %			
Article	11198	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	20 g		



Crème légère 15 %			
Article	11172	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	15 g		



Crème légère 10 %			
Article	1174	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	10 g		

Vos avantages :

- ✓ Crèmes légères idéales pour liaison et cuisson
- ✓ Excellente tenue au bain marie
- ✓ tenue stable et réduction faible même lors d'une cuisson prolongée !
- ✓ pour une cuisine légère et savoureuse, salée ou sucrée
- ✓ tenue stable à la chaleur et aux ingrédients acides
- ✓ Parfaites pour affiner les plats, sublimer le goût et apporter de la rondeur à toutes vos sauces

Crème légère 20%, variante épaisse, idéale pour les fonds de pizza :



Crème légère épaisse 20 %			
Article	1173	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	20 g		



Le format pour les Industriels

Intéressé par un format plus grand ?

Le BIB de 10L est le bon choix !


Solution parfaite pour votre cuisine professionnelle, qu'il s'agisse de plats salés ou desserts.



Crème 30 %			
Article	3200	Sans gélatine	
Poids	10 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	30 g		



Crème 35 %			
Article	3205	Sans gélatine	
Poids	10 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	35 g		



Crème 30 % sans carraghénane			
Article	3211	Sans gélatine	
Poids	10 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	30 g		

Des produits laitiers aigres qui inspirent

Que ce soit la crème aigre 10 % ou 24 % ou la crème 24 % sans gélatine, elles offrent le meilleur choix pour des applications variées. Consistance ferme, optimale pour le fond de pizza blanche, les dips etc. Essayez-les et laissez-vous convaincre !



Crème aigre 24 % sans gélatine			
Article	1182	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	24 g		



Crème aigre 10 %			
Article	11181	Allergène	Lait
Poids	1 l		
Teneur en MG pour 100 ml	10 g		



Crème aigre 24 %			
Article	11277	Allergène	Lait
Poids	1 l		
Teneur en MG pour 100 ml	24 g		

Desserts savoureux qui enchanteront vos hôtes !

Un bon dessert délicieux est le point culminant de tout menu. C'est justement pour ce dernier plaisir du palais que frischli a développé un assortiment varié de desserts haut de gamme.

Parfaitement adapté aux hautes exigences des professionnels en collectivité moderne et base idéale pour vos propres créations de desserts séduisants.

Bienvenue dans le monde savoureux des desserts frischli ...

Vos avantages :

- ✓ large gamme de desserts haut de gamme
- ✓ incomparable saveur du « fait maison »
- ✓ desserts développés exclusivement pour les chefs professionnels
- ✓ utilisation simple et variée
- ✓ desserts tout prêts = utilisation minimale d'ingrédients et gain de temps



Les produits marqués d'un * sont également disponibles en pot de 85 g !

Nombreuses spécialités de desserts, des possibilités infinies

Avec nos crèmes dessert, vous pouvez créer le dessert parfait en un rien de temps. Laissez libre cours à votre inspiration ou laissez-vous tout simplement inspirer par nos suggestions de recettes. Outre le goût, frischli met également l'accent sur la qualité et l'utilisation de ses produits.

Nos crèmes dessert en seau carré de 5 kg sont munis d'un opercule de sécurité, ce qui garantit la qualité.

	Crème Dessert goût Vanille *	
Article	11551	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	6,1 g	Lait

	Crème Dessert Stracciatella	
Article	11564	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	7,5 g	Lait, Soja

	Crème Dessert Mangue *	
Article	11591	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	3,4 g	Lait

	Crème Dessert Panna Cotta *	
Article	11556	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	6,1 g	Lait

	Crème Dessert Caramel *	
Article	11553	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	5,9 g	Lait

	Crème Dessert Chocolat 50 %	
Article	11569	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	5,2 g	Lait

	Crème Dessert Myrtille	
Article	11590	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	3,4 g	Lait

	Crème Dessert Mandarine Mascarpone	
Article	11567	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	5,1 g	Lait

	Riz au lait	
Article	11500	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g	Lait

	Semoule	
Article	11530	Sans gélatine
Poids	5 kg	Allergène
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g	Lait, Gluten

Crème Dessert Caramel

Ingrédients pour 10 parts :

- 300 g de **crème fraîche épaisse entière 30 % frischli gamme frais**
- 1 kg de **crème dessert caramel frischli**
- 200 g de gelée de coing
- 40 g d'amandes grillées

Préparation :

1. Mélanger la **crème fraîche épaisse entière 30 % frischli gamme frais** et la gelée de coing.
2. Disposer une couche de **crème dessert caramel frischli** et étaler de la gelée de coing par-dessus.
3. Hacher grossièrement les amandes et en saupoudrer les desserts.



Crème Dessert Caramel

Article	11553	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	5,9 g		



Également disponible en pot de 85 g !

Crème Dessert Myrtille

Sans lactose

Ingrédients pour 10 parts :

- 200 g de sablés
- 1 kg de **crème dessert myrtille frischli**
- 30 g de copeaux de noix de coco

Préparation :

1. Émietter les sablés.
2. Superposer des couches de **crème dessert myrtille frischli** et de sablés (en commençant et en terminant par le dessert au babeurre et aux myrtilles).
3. Enfin, garnir les desserts avec les copeaux de noix de coco.



Crème Dessert Myrtille

Article	11590	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,4 g		



Crème Dessert Mandarine Mascarpone

Ingrédients pour 10 parts :

- 1 l de **crème dessert mandarine mascarpone frischli**
- 75 g de beurre doux
- 75 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 350 g de mandarines (conserves)
- gingembre moulu
- sel

Préparation :

1. Pour la pâte sablée, bien mélanger le beurre avec le sucre, le sucre vanillé, la farine, le gingembre et le sel au mixeur, puis malaxer à la main.
2. Émietter la pâte comme un crumble et la faire cuire au four préchauffé à 160 °C pendant environ 50 minutes, puis la laisser refroidir.
3. Disposer en couches la **crème dessert mandarine mascarpone frischli**, les mandarines et les miettes de gingembre en couches dans des verrines et garnir avec des petites feuilles de mélisse citronnée, de mandarine et un peu des graines de pavot.



Crème Dessert Mandarine Mascarpone

Article	11567	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	5,1 g		



Duo chocolat framboise

Ingrédients pour 10 parts :

- 1 kg de **crème dessert chocolat 50 % frischli**
- 20 ml de jus de citron vert
- Zeste de citron vert râpé
- 25 g de sucre en poudre
- 300 g de framboises (surgelées ou fraîches)
- 50 g de meringue
- 5 g de pistaches hachées
- 10 g de chocolat blanc râpé

Préparation :

1. Mélanger le jus et le zeste de citron vert avec le sucre en poudre et ajouter les framboises.
2. Remplir les verrines à moitié de **crème dessert chocolat 50 % frischli**.
3. Recouvrir de brisures de meringue et de framboises marinées. Recouvrir de crème dessert. Garnir le duo de chocolat blanc râpé et de pistaches.



Crème Dessert Chocolat 50 %

Article	11569	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	5,2 g		



Le classique de la cuisine française

frischli propose aux Professionnels sa crème anglaise de haute qualité, prête à l'emploi. Avec une pleine saveur de vanille et une texture fluide et nappante. Idéale pour préparer et accompagner les desserts en un tour de main. La crème anglaise convient aux applications aussi bien froides que chaudes.



Crème Anglaise

Article	1220	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait, Oeuf
Teneur en MG pour 100 ml	4,2 g		



Découvrez la cuisine italienne

Avec nos desserts classiques internationaux, nous vous invitons à un voyage culinaire de plaisir qui vous ravira. En un rien de temps, vous pourrez concocter un délicieux tiramisu ou vous régaler d'une panna cotta crémeuse. Un petit flair d'Italie avec un grand effet.



Tiramisu

Article	1162	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	21 g		



Panna Cotta

Article	2670	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	17 g		

Crumble aux fruits rouges et spéculoos

Ingrédients pour 10 parts :

- 150 g de beurre, mou
- 150 g de sucre
- 200 g de farine de blé
- 3 g d'épices spéculoos
- 500 g de mélange de baies
- 20 g de sucre
- 500 g de **crème anglaise frischli**

Préparation :

1. Couper le beurre en morceaux, mélanger avec le sucre, la farine et les épices spéculoos, pétrir jusqu'à ce que la pâte s'effrite.
2. Sucrez les baies, les placer dans des ramequins et saupoudrer le crumble sur le dessus. Faire cuire le crumble pendant 25 minutes à 180 °C et le laisser refroidir.
3. Servir le crumble avec la **crème anglaise frischli**.





Avec une faible teneur en matières grasses et un maximum de 6 % de sucre ajouté

frischli a réagi aux exigences du marché actuel et a créé quelques innovations destinées à des consommateurs ciblés : qu'il s'agisse de nos desserts à base de lait, de certaines spécialités de dessert ou de la gamme Yo-Fruit. La sélection de ces produits est prévue pour la restauration dans les crèches et les écoles ainsi qu'aux concepts de groupes résidentiels et à la restauration de services. Elle se caractérise par une faible teneur en matières grasses et un maximum de 6 % de sucre ajouté. Avec des arômes naturels, sans édulcorant.

	Dessert goût Petits beures à base de lait		
Article	2542	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait,
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		Gluten, Fruits à coques

	Dessert au Chocolat à base de lait		
Article	2540	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		

	Dessert goût Vanille à base de lait		
Article	2541	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		



Nos desserts au lait sont également disponibles en pots de 85 g !

Les yaourts – favoris : Yo-Fruit*

Goûtez notre yaourt Yo-Fruit et donnez un élan de création variée à votre menu. Idéal pour un dessert ou un petit déjeuner. Facile, rapide, délicieux.

	Yo-Fruit Fraise		
Article	1901	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		

	Yo-Fruit Vanille		
Article	1900	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		

	Yo-Fruit Pêche-Fruit de la Passion		
Article	1902	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		



*Produit à base de yaourt

Les pots individuels

Le plaisir dans un pot – notre large gamme de petites portions : pour tous les goûts et toutes les exigences, que ce soit en restauration d'entreprise ou en restauration scolaire, dans les restaurants et les hôtels ou dans les hôpitaux et les établissements de soins. Tout simplement pratique, hygiénique et délicieux !

Vos avantages :

- ✔ fruité
- ✔ idéal pour les systèmes de plateaux
- ✔ sans édulcorant et sans gélatine



*Sans lactose**

Desserts au babeurre			
Mangue :		Citron vert :	
Article	2840	Article	2841
Poids	85 g	Poids	85 g
Teneur en MG pour 100 ml	3,4 g	Teneur en MG pour 100 ml	3,4 g

Desserts aux fruits			
Fraise :		Fruits des bois :	
Article	2820	Article	2821
Poids	85 g	Poids	85 g
Teneur en MG pour 100 ml	5,0 g	Teneur en MG pour 100 ml	5,0 g

Desserts à base de lait					
Chocolat :		Vanille :		Petits beurres :	
Article	2830	Article	2831	Article	2832
Poids	85 g	Poids	85 g	Poids	85 g
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g	Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g	Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g

Notre gamme de création de yaourts fruités s'appelle "Jovel" et est disponible sous forme de plateau mixte. **Tout simplement tentant !**

Jovel				
disponible en 4 saveurs assorties : fraise, vanille, cerise, pêche-passion				
Article	84019	84069	84029	84079
Poids	100 g	100 g	125 g	125 g
Teneur en MG pour 100 ml	0,1 g	3,5 g	0,1 g	3,5 g

* Teneur en lactose < 0,1 g / 100 ml

Succès garanti

Tendance, pratique et simple : les desserts à emporter. Offrez des idées de desserts alléchants à consommer sur le pouce et créez un potentiel supplémentaire d'achats spontanés !

Notre conseil : les desserts to go



Portionnez, décorez, dégutez !
Nos desserts offrent la base idéale pour des créations de recettes rapides, variées et savoureuses !

Découvrez notre gamme de lait

Que ce soit du lait entier, demi-écrémé ou écrémé, nous vous le proposons sous différents formats : de la brique 50 cl au bag in box de 5 litres.

Adaptée aux différents modes de vie, notre gamme de lait comprend les produits conventionnels à base de lait de vache, mais aussi des alternatives végétales et sans lactose, sans oublier le bio (à partir de page 22).

Vos avantages :

- ✓ lait de vache classique provenant d'exploitations sélectionnées qui respectent les normes les plus élevées
- ✓ disponible en différents formats : de 50 cl à 5 l
- ✓ différentes teneurs en matières grasses
- ✓ peuvent être utilisés de diverses manières ou pour un pur plaisir
- ✓ conservation sans réfrigération



5 litres

Lait entier 3,5 %			
Article	1270	Sans gélatine	
Poids	5 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,5 g		

5 litres

Lait demi-écrémé 1,5 %			
Article	1271	Sans gélatine	
Poids	5 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		

Lait entier 3,5 %			
Article	11101	Sans gélatine	
Poids	0,5 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,5 g		

Sans lactose*

Lait demi-écrémé 1,5 % sans lactose			
Article	1119	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		

Avec du café, comme milk-shake, pour les céréales ou simplement pour le plaisir – notre gamme répond à toutes les demandes !

Toute comme les crèmes, nous vous proposons le lait sous la marque frischli et Ramli – avec ou sans bouchon.

Qu'il s'agisse de frischli ou de Ramli – vous faites le bon choix !

Lait entier 3,5 %			
Article	3324	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,5 g		

Lait entier Ramli 3,5 %			
Article	3372	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,5 g		

Lait demi-écrémé 1,5 %			
Article	3325	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		

Lait demi-écrémé Ramli 1,5 %			
Article	3373	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		

Lait écrémé 0,1 %			
Article	3319	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	0,1 g		

Lait écrémé Ramli 0,1 %			
Article	3374	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	0,1 g		

* Teneur en lactose < 0,01 g / 100 ml

Un café raffiné pour une dégustation parfaite

Crémeux, léger et corsé : avec les différentes spécialités de lait, vous pouvez apporter une simple note de légèreté à votre café et apprécier votre pause café.

Pour les moments spéciaux de café et pour un café rapide à emporter entre-deux.

Vos avantages :

- ✓ un raffinement parfait du café dans une qualité et une variété exquises
- ✓ peut être rechargé directement à partir de la brique de 1 l – avec un dispositif de remplissage pratique
- ✓ des coupelles de lait adaptées aux besoins individuels pour le libre-service et comme complément au café



Une note de légèreté en dosettes

Lait pour café frischli pour un moment de café parfait, avec 4 % de matières grasses.

Avez-vous des souhaits concernant la teneur en matière grasse? N'hésitez pas à nous contacter.

Nous trouverons la solution idéale pour vous !

Lait pour café 4 % 240 x 15 ml			
	Article	1140	Sans gélatine
	Poids	15 ml	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	4 g	

Lait pour café 4 % 240 x 10 ml			
	Article	1141	Sans gélatine
	Poids	10 ml	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	4 g	


Tout simplement aromatique !

La gamme de lait concentré non sucré vous convaincra par sa note de caramel et sa teneur élevée en protéines. Un plaisir à chaque tasse !

Lait condensé non sucré 7,5 %			
	Article	1189	Sans gélatine
	Poids	1 kg	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	7,5 g	

Lait condensé non sucré 4 %			
	Article	1190	Sans gélatine
	Poids	1 kg	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	4 g	

Lait condensé non sucré 7,5 % 240 x 7,5 g			
	Article	1138	Sans gélatine
	Poids	7,5 g	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	7,5 g	

Lait condensé non sucré 4 % 240 x 7,5 g			
	Article	1139	Sans gélatine
	Poids	7,5 g	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	4 g	

Pour une mousse de lait plus fine et plus pure

Le lait à cappuccino frischli, le couronnement des spécialités de café créatives. Mousse optimale grâce à la teneur élevée en protéines et idéale en matières grasses avec ses 2,5%. Avec un goût légèrement vanillé et un minimum de sucre ajouté.

Lait pour cappuccino 2,5 %			
	Article	1163	Sans gélatine
	Poids	1 l	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	2,6 g	

Entièrement biologiques, nos produits de qualité

Dès le départ, nous attachons une grande importance à l'analyse des besoins de nos clients et à la proposition de solutions. Notre gamme de produits comprend donc également des produits d'excellente qualité biologique, adaptés à tous les styles de vie. Qu'il s'agisse de lait en différentes teneurs en matières grasses, de crème pour diverses utilisations, ou même de délicieux desserts pour garantir à vos clients une fin parfaite de tout menu, notre gamme biologique est idéale !

Vos avantages :

- ✓ Fabriqué avec du lait cru provenant d'exploitations laitières allemandes de qualité
- ✓ Certifié et doté du label biologique de l'UE
- ✓ Convient aux régimes végétariens



Pompe pour portionner

Parfaitement adapté à nos desserts en 5 kg

- ✓ permet de faire des portions facilement
- ✓ quantité exacte
- ✓ facile à nettoyer
- ✓ achat unique



Env.
50 portions
disponibles
dans un seau



Lait entier bio 3,8 %

Article	7000	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,8 g		



Lait demi-écrémé bio 1,5 %

Article	7002	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		



Lait entier bio 3,8 % 10 l BiB

Article	45390	Sans gélatine	
Poids	10 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	3,8 g		



Lait demi-écrémé bio 1,5 % 10 l BiB

Article	41390	Sans gélatine	
Poids	10 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		



Crème bio 30 %

Article	7020	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	30 g		



Crème légère bio 20 %

Article	7030	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	20 g		



Dessert bio saveur Vanille

Article	11536	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,4 g		



Dessert bio au Chocolat

Article	11535	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,7 g		



Dessert bio Riz au Lait

Article	11501	Sans gélatine	
Poids	5 kg	Allergène	Lait
Teneur en MG pour 100 ml	1,3 g		



DE-ÖKO-001
DE-ÖKO-003
DE-ÖKO-005

100 % végétal – 100 % biologique – 100 % plaisir

Bien entendu, nous nous préoccupons également de votre santé et de celle de vos invités. Par conséquent, la question de l'intolérance au lactose est de la plus haute importance pour nous. Pour cette raison, nous avons décidé d'élargir notre gamme de produits en proposant des alternatives purement végétales, en plus des variétés sans lactose : en tant que producteur établi de produits laitiers de haute qualité, nous avons mis à profit nos nombreuses années d'expérience et de connaissances. Nous attachons une grande importance à la meilleure qualité biologique et au goût sans restriction, sans compromis.

Vos avantages :

- ✓ 100 % végétal, adapté au régime végétalien
- ✓ naturellement sans lactose
- ✓ meilleure qualité biologique
- ✓ certifié V-label
- ✓ longue durée de conservation sans réfrigération
- ✓ faible bilan CO2, faible consommation de terres et d'énergie
- ✓ le bêta-glucan de l'avoine a des propriétés hypocholestérolémiantes



Lait d'avoine bio

Article	7510	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Gluten
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		



Coffee Creamer à l'avoine bio

Article	7560	Sans gélatine	
Poids	15 ml	Allergène	Gluten
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		



Barista avoine-pois bio

Article	7500	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Gluten
Teneur en MG pour 100 ml	1,5 g		



Lait d'avoine bio au chocolat

Article	7520	Sans gélatine	
Poids	0,5 l	Allergène	Gluten
Teneur en MG pour 100 ml	0,7 g		



Crème à Cuisiner d'avoine bio

Article	7530	Sans gélatine	
Poids	1 l	Allergène	Gluten
Teneur en MG pour 100 ml	13 g		



DE-ÖKO-001



Dessert bio à l'avoine goût Chocolat

Article	7541	Sans gélatine	
Poids	3 kg	Allergène	Gluten
Teneur en MG pour 100 ml	5,1 g		



Dessert bio à l'avoine goût Caramel salé

Article	7542	Sans gélatine	
Poids	3 kg	Allergène	Gluten
Teneur en MG pour 100 ml	4,7 g		

La base parfaite pour de délicieuses créations

La marque frischli Gamme frais regroupe une gamme de produits de base spécialement destiné au marché français et donc spécifiquement à vos besoins. Qu'il s'agisse d'une sauce fine à base de crème fraîche épaisse ou de desserts, c'est tout simplement délicieux !



	Crème fleurette entière 33 %		
	Article	23312	Sans gélatine
	Poids	5 kg	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	33 g	

	Fromage blanc nature lissé 3,1 %		
	Article	23852	Sans gélatine
	Poids	5 kg	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	3,1 g	

	Crème fraîche épaisse légère 15 %		
	Article	22362	Sans gélatine
	Poids	5 kg	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	15 g	

	Crème fraîche épaisse entière 30 %		
	Article	22052	Sans gélatine
	Poids	5 kg	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	30 g	

Petit déjeuner fruité avec du fromage blanc

Ingrédients pour 10 parts :

- 1 kg de **Fromage blanc nature lissé 3,1 % frischli**
- 400 g de confiture ou fruits frais
- 120 g de céréales

Préparation :

1. Répartir le **fromage blanc nature lissé 3,1 % frischli** dans de petites coupes.
2. Disposer la confiture ou les fruits frais sur un côté de la coupelle.
3. Hacher grossièrement les céréales et saupoudrer une bande au milieu du dessert.

	Fromage blanc nature lissé 3,1 %		
	Article	23852	Sans gélatine
	Poids	5 kg	Allergène Lait
	Teneur en MG pour 100 ml	3,1 g	

Sauce aux oignons nouveaux et au piment avec des bâtonnets de légumes

Ingrédients pour 10 parts :

- 1 kg de **Crème fraîche épaisse légère 15 % frischli**
- 200 g d'oignons nouveaux
- 2 piments rouges doux
- 25 g de miel
- sel, poivre
- bâtonnets de légumes de votre choix

Préparation :

1. Hacher finement les oignons nouveaux et les piments
2. Mélanger la **crème fraîche épaisse légère 15 % frischli** avec les oignons nouveaux, les piments et le miel, assaisonner de sel.



Votre partenaire pour le co-packaging

Votre MDD

Vous avez une idée de produit individuelle ? Nous la réalisons !

frischli et Wiesehoff commercialisent des produits alimentaires et laitiers pour la GMS, la RHD et l'industrie dans le monde entier.

Notre grande expérience et notre expertise font de nous le partenaire idéal pour mettre en œuvre des recettes spécifiques aux clients ou même développer ensemble de nouvelles recettes.

Grâce à notre technologie de production innovante et à notre expertise technique, nous sommes également en mesure de produire des recettes crémeuses et croquantes, de manière aseptique et avec une longue durée de conservation, ainsi que des produits frais.

Nos clients comprennent des marques nationales et internationales ainsi que des fabricants de marques de distributeur qui apprécient avant tout le partenariat que nous offrons, en plus de la qualité supérieure de nos produits.

Utilisez notre expertise et contactez notre équipe de vente ! foodservice-eu@frischli.de



Vos avantages :

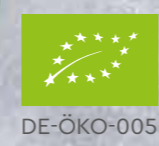
- ✓ plus de 100 ans d'expérience
- ✓ la plus grande sécurité des produits
- ✓ le développement de nouveaux produits en coopération avec nos clients
- ✓ une production rentable et une technologie innovante

Votre produit laitier pourrait être produit ici !





Nom du produit	Référence de l'article	Unité de mesure	Unités par palette	Teneur en matières grasses pour 100 g	Allergènes	Sans lactose ²	Sans gluten	DDM
CRÈMES								
Crème 35 %	11155	1 kg	864	35 g	Lait	•		6 Mois
Crème Ramli 35 %	15212	1 kg	864	35 g	Lait		•	6 Mois
Crème 30 %	11152	1 kg	864	30 g	Lait		•	6 Mois
Crème Ramli 30 %	15202	1 kg	864	30 g	Lait		•	6 Mois
Crème épaisse 45 %	1186	1 kg	864	45 g	Lait		•	6 Mois
Crème légère 18 %	11182	1 kg	864	18 g	Lait		•	6 Mois
Crème légère Ramli 18 %	11192	1 kg	864	18 g	Lait		•	6 Mois
Crème légère 20 %	11198	1 kg	864	20 g	Lait		•	6 Mois
Crème légère 15 %	11172	1 kg	864	15 g	Lait		•	6 Mois
Crème légère 10 %	1174	1 kg	864	10 g	Lait		•	6 Mois
Crème légère épaisse 20 %	1173	1 kg	864	20 g	Lait		•	6 Mois
Crème 35 % BIB	3205	10 kg	96	35 g	Lait		•	4 Mois
Crème 30 % BIB	3200	10 kg	96	30 g	Lait		•	4 Mois
Crème 30 % sans carraghénane BIB	3211	10 kg	96	30 g	Lait		•	1,5 Mois
Crème aigre 10 %	11181	1 kg	864	10 g	Lait		•	6 Mois
Crème aigre 24 % sans gélatine	1182	1 kg	864	24 g	Lait		•	6 Mois
Crème aigre 24 %	11277	1 kg	864	24 g	Lait		•	6 Mois
SPÉCIALITÉS DE DESSERT UHT								
Crème Dessert goût Vanille	11551	5 kg	96	6,1 g	Lait		•	6 Mois
Crème Dessert Stracciatella	11564	5 kg	96	7,5 g	Lait, Soja		•	6 Mois
Crème Dessert Mangue	11591	5 kg	96	3,4 g	Lait			6 Mois
Crème Dessert Panna Cotta	11556	5 kg	96	6,1 g	Lait			6 Mois
Crème Dessert Caramel ¹	11553	5 kg	96	5,9 g	Lait		•	6 Mois
Crème Dessert Chocolat 50 % ¹	11569	5 kg	96	5,2 g	Lait		•	6 Mois
Crème Dessert Myrtille ²	11590	5 kg	96	3,4 g	Lait	•	•	2,5 Mois
Crème Dessert Mandarine Mascarpone	11567	5 kg	96	5,1 g	Lait		•	6 Mois
Riz au lait	11500	5 kg	96	1,5 g	Lait		•	6 Mois
Semoule	11530	5 kg	96	1,5 g	Lait, Gluten			6 Mois
DESSERTS INTERNATIONAUX UHT								
Crème Anglaise	1220	1 kg	864	4,2 g	Lait, Oeuf		•	6 Mois
Tiramisu	1162	1 kg	864	21 g	Lait		•	6 Mois
Panna Cotta	2670	1 kg	864	17 g	Lait		•	6 Mois
DESSERTS SPÉCIFIQUES AU GROUPE CIBLE								
Dessert goût Petits beurres ¹ à base de lait	2542	5 kg	96	1,5 g	Lait, Gluten, Fruits à coques			6 Mois
Dessert au Chocolat ¹ à base de lait	2540	5 kg	96	1,5 g	Lait		•	6 Mois
Dessert goût Vanille ¹ à base de lait	2541	5 kg	96	1,5 g	Lait		•	6 Mois
Yo-Fruit Fraise ³	1901	5 kg	96	1,5 g	Lait		•	6 Mois
Yo-Fruit Vanille ³	1900	5 kg	96	1,5 g	Lait		•	6 Mois
Yo-Fruit Pêche-Fruit de la Passion ³	1902	5 kg	96	1,5 g	Lait		•	6 Mois



¹ Peut être utilisé réchauffé comme soupe au lait ² Teneur en lactose < 0,1 g/100 g ³ Produit à base de yaourt



Nom du produit	Référence de l'article	Unité de mesure	Unités par palette	Teneur en matières grasses pour 100 g	Allergènes	Sans lactose ²	Sans gluten	DDM
PORCTIONS POT UHT								
Dessert à la Mangue ²	2840	85 g	4000	3,4 g	Lait	•	•	2,5 Mois
Dessert au Citron Vert ²	2841	85 g	4000	3,4 g	Lait	•	•	2,5 Mois
Dessert à la Fraise	2820	85 g	4000	5 g	Lait		•	6 Mois
Dessert aux Fruits des bois	2821	85 g	4000	5 g	Lait		•	6 Mois
Dessert au Chocolat ¹ à base de lait	2830	85 g	4000	1,5 g	Lait		•	6 Mois
Dessert goût Vanille ¹ à base de lait	2831	85 g	4000	1,5 g	Lait		•	6 Mois
Dessert goût Petits beurres ¹ à base de lait	2832	85 g	4000	1,5 g	Lait, Gluten, Fruits à coques			6 Mois
LAIT UHT								
Lait entier 3,5 % BIB	1270	5 l	108	3,5 g	Lait		•	6 Mois
Lait demi-écrémé 1,5 % BIB	1271	5 l	108	1,5 g	Lait		•	6 Mois
Lait entier 3,5 %	11101	0,5 l	1440	3,5 g	Lait		•	12 Mois
Lait demi-écrémé 1,5 % sans lactose	1119	1 l	720	1,5 g	Lait	•	•	6 Mois
Lait entier 3,5 %	3324	1 l	720	3,5 g	Lait		•	12 Mois
Lait entier Ramli 3,5 %	3372	1 l	720	3,5 g	Lait		•	12 Mois
Lait demi-écrémé 1,5 %	3325	1 l	720	1,5 g	Lait		•	12 Mois
Lait demi-écrémé Ramli 1,5 %	3373	1 l	720	1,5 g	Lait		•	12 Mois
Lait écrémé 0,1 %	3319	1 l	720	0,1 g	Lait		•	12 Mois
Lait écrémé Ramli 0,1 %	3374	1 l	720	0,1 g	Lait		•	12 Mois
RAFFINEMENT DU CAFÉ								
Lait pour café 4 % 240 x 15 g	1140	15 g	26880	4 g	Lait		•	4,5 Mois
Lait pour café 4 % 240 x 10 g	1141	10 g	34560	4 g	Lait		•	4,5 Mois
Lait condensé 7,5 %	1189	1 kg	864	7,5 g	Lait		•	6 Mois
Lait condensé 4 %	1190	1 kg	864	4 g	Lait		•	6 Mois
Lait condensé 7,5 % 240 x 7,5 g	1138	7,5 g	38400	7,5 g	Lait		•	6 Mois
Lait condensé 4 % 240 x 7,5 g	1139	7,5 g	38400	4 g	Lait		•	6 Mois
Lait pour cappuccino	1163	1 l	864	2,6 g	Lait		•	6 Mois

¹ Peut être utilisé réchauffé comme soupe au lait ² Teneur en lactose < 0,1 g/100 g



DE-ÖKO-001



DE-ÖKO-001



Nom du produit	Référence de l'article	Unité de mesure	Unités par palette	Teneur en matières grasses pour 100 g	Allergènes	Sans lactose ¹	Sans gluten	DDM
GAMME BIO								
Lait entier bio 3,8 %	7000	1 l	780	3,8 g	Lait	•	•	3,5 Mois
Lait demi-écrémé bio 1,5 %	7002	1 l	780	1,5 g	Lait	•	•	3,5 Mois
Lait entier bio 3,8 % BIB	45390	10 l	96	3,8 g	Lait	•	•	6 Mois
Lait demi-écrémé bio 1,5 % BIB	41390	10 l	96	1,5 g	Lait	•	•	6 Mois
Crème bio 30 %	7020	1 kg	864	30 g	Lait	•	•	3,5 Mois
Crème légère bio 20 %	7030	1 kg	864	20 g	Lait	•	•	6 Mois
Dessert bio saveur Vanille à base de lait	11536	5 kg	96	1,4 g	Lait	•	•	4,5 Mois
Dessert bio au Chocolat à base de lait	11535	5 kg	96	1,7 g	Lait	•	•	6 Mois
Dessert bio Riz au Lait	11501	5 kg	96	1,3 g	Lait	•	•	6 Mois

PRODUITS VÉGÉTAUX								
Lait d'avoine bio	7510	1 l	864	1,5 g	Gluten	•	•	8 Mois
Coffee Creamer à l'avoine bio	7560	15 ml	18600	1,5 g	Gluten	•	•	8 Mois
Barista avoine-pois bio	7500	1 l	864	1,5 g	Gluten	•	•	8 Mois
Lait d'avoine bio au Chocolat	7520	0,5 l	1440	0,7 g	Gluten	•	•	8 Mois
Crème à Cuisiner d'avoine bio	7530	1 l	864	13 g	Gluten	•	•	8 Mois
Dessert bio à l'avoine goût Chocolat	7541	3 kg	144	5,1 g	Gluten	•	•	6 Mois
Dessert bio à l'avoine goût Caramel salé	7542	3 kg	144	4,7 g	Gluten	•	•	6 Mois

frischli GAMME FRAIS								
Crème fleurette entière 33 %	23312	5 kg	100	33 g	Lait	•	•	24 Jours
Fromage blanc nature lissé 3,1 %	23852	5 kg	100	3,1 g	Lait	•	•	35 Jours
Crème fraîche épaisse légère 15 %	22362	5 kg	100	15 g	Lait	•	•	35 Jours
Crème fraîche épaisse entière 30 %	22052	5 kg	100	30 g	Lait	•	•	35 Jours

JOVEL (disponibles sous forme de plateau mixte)								
Jovel 0,1 %	84019	100 g	4000	0,1 g	Lait	•	•	6 Mois
Jovel 3,5 %	84069	100 g	4000	3,5 g	Lait	•	•	6 Mois
Jovel 0,1 %	84029	125 g	3200	0,1 g	Lait	•	•	6 Mois
Jovel 3,5 %	84079	125 g	3200	3,5 g	Lait	•	•	6 Mois

¹ Teneur en lactose < 0,1 g/100 g

Pour
toute demande
d'informations
supplémentaires,
merci de nous
contacter !



SOPHIE PENGER-DECONINCK

Key-Account Manager
Food Service Europe
Tel. +49 5037 301-0
foodservice-eu@frischli.de



frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum, Allemagne
Tél : +495037-301-0, Fax : +49 50 37 / 301-120
Mail : foodservice-eu@frischli.de, www.frischli-foodservice.de/en