

## Sommerlich fruchtige Dessertideen mit den neuen Fruchtpürees von frischli

Rezeptbooklet bietet bunte Inspirationen für die Dessertkarte



Der Dessertspezialist frischli trumpft seit März 2023 mit den vielseitig einsetzbaren Fruchtpürees auf und bringt mit dem neuen Rezeptbooklet eine erfrischende Sommerbrise in die Großküchen. Profi-Köche aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können sich auf abwechslungsreiche Ideen für eine farbenfrohe und fruchtige Sommerküche freuen. Das Booklet mit elf Rezepten kann unter [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de) bequem heruntergeladen werden.

Das neue Rezeptbooklet zeigt, wie die neuen Fruchtpürees von frischli perfekt in Szene gesetzt werden können. Ob als Milchshake, in Kombination mit Milchreis oder als raffinierte Füllung für süße Canneloni oder Mürbeteigschiffen – mit diesen Dessertkreationen werden die Gäste auf appetitliche Weise und einem Plus an Genuss überrascht. Sommerlich genießen lässt es sich zum Beispiel mit Cassis-Milchreis oder einer erfrischenden Beeren-Mousse. Die Rezepte wurden von Profi-Köchen entwickelt. So ist garantiert, dass sie sich trotz ihrer Raffinesse in der Großküche einfach umsetzen lassen, um Gäste voller Genuss durch den Sommer zu begleiten.

Das Rezeptbooklet „Fruchtpüree Inspirationen“ kann kostenlos unter [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de) im Bereich Services > Downloads > Rezeptbroschüren heruntergeladen werden (<https://frischli-foodservice.de/services/downloads/rezeptbroschueren>).

## Rezepte aus dem Rezeptbooklet „Fruchtpüree Inspirationen“

### Beeren-Mousse

#### Zutaten für 10 Portionen:

280 g frischli Schlagsahne 32 %

75 g Puderzucker

125 g frischli Fruchtpüree Himbeere

125 g frischli Fruchtpüree Erdbeere



#### Zubereitung:

frischli Schlagsahne 32 % aufschlagen, mit frischli Fruchtpüree Erdbeere vermischen und in Gläser füllen. frischli Schlagsahne 32 % aufschlagen, mit frischli Fruchtpüree Himbeere vermischen und als zweite Schicht einfüllen. Wie gewünscht dekorieren, zum Beispiel mit Baiserstückchen und Früchten.

### Cassis-Milchreis

#### Zutaten für 10 Portionen:

800 g frischli Milchreis

200 g frischli Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere

50 g Zucker oder Agavendicksaft



#### Zubereitung:

frischli Milchreis mit 150 g frischli Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere verrühren und in Gläser füllen. Restliches Fruchtpüree mit Zucker oder Agavendicksaft abschmecken bzw. verrühren und obenauf als Schicht anrichten. Mit frischen Früchten dekorieren.

### Neue Fruchtpürees von frischli

Als unkomplizierte und hochwertige Alternative zu frischen Früchten hat frischli ganz aktuell Fruchtpürees in sechs verführerischen Sorten auf den Markt gebracht. Damit können Profiköche in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ihre Gäste mit

Fruchtgenuss der Extraklasse verwöhnen. Die fruchtigen Allrounder lassen sich in unendlich vielen Variationen kreativ verarbeiten und können direkt aus dem wiederverschließbaren 1-kg-Beutel dosiert werden. Die Fruchttoppings in den Sorten Erdbeere, Sauerkirsche, Mango, Passionsfrucht, Himbeere und schwarze Johannisbeere sind eine perfekte Alternative zu frischen Früchten – das ganze Jahr hinweg und unabhängig vom saisonalen Angebot. Je nach Sorte liegt der Fruchtanteil bei 89 bis 90 Prozent. Die Fruchtpurees sind ungekühlt haltbar, frei von Konservierungsstoffen und für die vegane Ernährung geeignet.

## **Über frischli**

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 800 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahneseucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Neben einer Vielzahl an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten gibt es von frischli seit 2023 mit dem frischli Frischesortiment auch frische Molkereiprodukten für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Molkereiprodukteangebot von frischli um eine moderne pflanzenbasierte Bio-Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis ergänzt. Ganz neu bietet frischli neue Produkthighlights im Segment Eis mit erstklassigen Eis-Basen. Mit insgesamt 930 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 515 Millionen Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

---

### **Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr  
fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien  
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com