

frischli

Immer ein Erfolgsrezept

Easy Desserts

FÜR MEHR UMSATZ



Tipps,
Trends &
Umsatz-
bringer



MUST-HAVES FÜR SIE & IHRE GÄSTE.



Convenience,
WERDEN BEI UNS **GROSS**

VON
PROFIS
FÜR
PROFIS

Wir kennen uns aus in der Praxis – darum ist uns bei der Entwicklung unserer Produktinnovationen immer wichtig, die Anforderungen und Wünsche der Anwender im Fokus zu haben und so mit vielseitigen und konvenienten Lösungen zu unterstützen.

Mit hochwertigen und vielfältigen Produkten rund um Ihr Dessertangebot und die Weiterverarbeitung in der Küche sowie mit verkaufstarken Produkt-Highlights für Ihr Impulsgeschäft.

Und dazu gibt es Expertentipps, Trends, Rezeptideen und mehr obendrauf – **Mehrwerte, die allen schmecken und ordentlich Umsatz in Aussicht stellen!**



DESSERTS
SIND IN ALLER
MUNDE UND DIE ...

Qualität & Genuss
GESCHRIEBEN.

... **MUST-HAVES**
FÜR SIE UND IHRE
GÄSTE!





STARK IM VORTEIL mit unseren Hafer-Produkten

- ✓ 100 % pflanzlich
- ✓ für die pflanzliche Ernährung geeignet
- ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ von Natur aus laktosefrei
- ✓ V-Label zertifiziert
- ✓ ungekühlt haltbar
- ✓ beste Qualität

**VOLL PRAKTISCH:
UNSERE BECHER-
PORTIONEN**



Auch lecker:
Cashewkerne
durch
karamellierte
Pekannüsse
ersetzen.



Hafer-Trifle MIT KNUSPER-CASHEWS & ROTER GRÜTZE

Zubereitungszeit: 15 Minuten
Zutaten für 10 Portionen:
 · 75 g Cashewkerne
 · 15 ml Ahornsirup
 · 800 g frischli Hafer Rote Früchte
 · 400 g frischli Rote Grütze

- Zubereitung:**
1. Cashewkerne mit Ahornsirup erhitzen und karamellisieren lassen.
 2. Die Hälfte vom **frischli Hafer Rote Früchte** auf die Gläser aufteilen, **frischli Rote Grütze** darüber geben.
 3. Mit dem restlichen **frischli Hafer Rote Früchte** abschließen und mit den karamellisierten Nüssen garnieren.



Umsätze erfolgreich aufholen & ausbauen

NACHHALTIGKEIT

Gäste als auch Köche hinterfragen vermehrt ihr Essverhalten und prüfen ihren Lebensmitteleinsatz sowie ihre Produkthersteller.

Essen mit Nachhaltigkeitsanspruch beinhaltet u. a. **Regionalität, Tierwohl, Zuckerreduktion, vegane Lebensmittel, soziale Aspekte, Umweltschutz.** Auch bei Desserts stehen saisonale und regionale Produkte auf dem Tagesplan.

Dieser Trend der gesunden und oft auch vegetarischen bzw. veganen Ernährung **wird sich im Außer-Haus-Markt weiterentwickeln.** Betriebe werden daher zunehmend **mehr vegane Gerichte** im Angebot aufnehmen.

Darauf zahlen unsere Bio- und 100%-Pflanzlich-Sortimente zu 100 % ein!

IMMER
BELIEBTER:
BEWUSSTES
ESSEN

frischli
100% PFLANZLICH



REGIONALITÄT

Verwenden Sie regionale Zutaten in Kombination mit Convenience-Produkten!

Lecker: frischli Desserts + frische Früchte oder Obst aus der Region (z. B. Äpfel aus dem alten Land, frisch oder als Apfelmus). Am besten direkt vom Erzeuger wie z. B. Erdbeeren oder Heidelbeeren vom Hof „um die Ecke“.



PRODUKTE

Werden Sie der steigenden Nachfrage nach Bio-Lebensmitteln gerecht!

Nutzen Sie die neue Bio-Außer-Haus-Verpflegungs-Verordnung (Bio-AHVV) und zeigen Sie Ihren Gästen, dass sie verlässliche Informationen zum Einsatz von Bio-Produkten bekommen.



Neues
Kennzeichen für
Bio-Anteil in
Restaurants,
Kantinen und
Mensen,
gemessen am
Geldwert des
gesamten
Wareneinkaufs



STEIGERN SIE DEN ANTEIL AN BIO-PRODUKTEN auch im Dessertbereich

Viele der Bio-Produkte von frischli sind auf Hafer-Basis und entsprechen damit dem Trend, dass Hafer die führende Alternative bei Milchersatz ist.

74 % der Konsumenten bevorzugten 2021 Hafermilch, gefolgt von 68 % Anteil bei Mandelmilch.



IMMER BELIEBTER: 100 % PFLANZLICH!

Seit 2019 steigt der Anteil der Menschen, die weitgehend auf tierische Produkte verzichten, kontinuierlich an. **Der jährliche Anstieg** der Konsumenten mit dieser Ernährungsform **beträgt durchschnittlich 15–20 %**. Fast 60 % der in 2022 neu gelisteten veganen Produkten gehören der Warengruppe Molkereiersatz an.



TREND VEGANISIERUNG

Der Trend geht zum »veganisieren« traditioneller, klassischer Gerichte. So sollen vegane Alternativen von beliebten Traditionsspeisen zum Standard unseres kulinarischen Repertoires werden.

Wie z. B. Chili sin Carne (= ohne Fleisch), das inzwischen genauso anerkannt ist wie Chili con Carne, wird es weitere Klassiker aus den verschiedensten Küchen geben, die sich als gleichwertige Alternativen durchsetzen.

VEGANE DESSERTS ALS STANDARDANGEBOT

und so neue Zielgruppen erschließen!



Für alle Zielgruppen IN DER GEMEINSCHAFTSVERPFLEGEUNG

Für alle das richtige Angebot!

- ✓ Convenience-Produkte oder Basisprodukte
- ✓ Haltbare Produkte, aber auch Frischeprodukte
- ✓ Großgebilde oder Einzelportionen
- ✓ Klassiker und Spezialitäten
- ✓ Konventionell, Bio oder 100 % pflanzlich

Im Sommer statt Bananenchips frische Erdbeeren zur Dekoration verwenden.



Hafer-Beerentraum MIT BANANENCHIPS

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Hafer Rote Früchte
- 150 g frischli Fruchtpüree Schwarze Johannisbeer
- 30 g Bananenchips

Zubereitung:

1. frischli Hafer Rote Früchte in Gläser portionieren.
2. Das frischli Fruchtpüree Schwarze Johannisbeere auf das Hafer Dessert geben.
3. Desserts mit Bananenchips garnieren.



Statt Kokoschips als Topping mit zerkrümelten Kokosmakronen dekorieren.



Happy-Hafer-Dessert MANGO-KOKOS

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g frischli Fruchtpüree Mango
- 50 g Kokosraspel
- 1 kg frischli Hafer Mango-Maracuja
- 100 g frischli Fruchtpüree Passionsfrucht
- 15 g Kokoschips, geröstet

Zubereitung:

1. frischli Fruchtpüree Mango auf Gläser aufteilen.
2. Die Kokosraspel mit frischli Hafer Mango-Maracuja verrühren und auf das Fruchtpüree geben.
3. Mit frischli Fruchtpüree Passionsfrucht beträufeln und den Kokoschips garnieren.



1 SOULFOOD TUT GUT

Wie „von Mama“ oder „von Oma“, da es an gute Zeiten und Geborgenheit erinnert. Das neue „Oldschool“ interpretiert traditionelle Gerichte auf moderne Art und Weise, z. B. Käsekuchen als Trifle, Milchreis mit Kokos

und exotischen Früchten oder dekonstruierte Schwarzwälder Kirschtorte.

Es gibt unzählige Möglichkeiten, Gäste glücklich zu machen!



3 ANGESAGT AUS DER SCHALE: BOWLS

- Bowls als Salat, Poké, Smoothie oder Porridge
- Starker Fokus auf Optik
- Snackboxen (To-go)

Beliebte Food Trends INS ANGEBOT EINBINDEN

GÄSTE
GLÜCKLICH
MACHEN



2 SNACKIFICATION IST IN

Die Flexibilität in allen Bereichen des Lebens führt dazu, dass kaum jemand noch zu festgelegten Zeiten isst – das birgt Chancen für neue Ideen und Konzepte!

Denn immer mehr machen ein süßes Gericht im Snack-Format alltagstauglich, so dass wir **zukünftig mehr süße Gerichte und Desserts in Snack-Größe und für To-go finden:**

- Grenzen der Mahlzeiten verschwimmen, der Trend geht zu **Mini-Mahlzeiten**
- Auf Speisekarten ebenfalls immer öfter: Mini-Mahlzeiten **zum selber kombinieren**
- Neue Zutaten für süße Gerichte und Desserts **in Snack-Größe und To-go**

Was ist „Snackification“?

Der Wandel von festen Mahlzeiten hin zu kleineren Portionen, die unregelmäßig und spontan über den Tag verteilt verzehrt werden.

4 VOLL IM TREND: GEMÜSE- & KRÄUTER-BOWLS

Auf den ersten Blick scheint es ungewöhnlich, aber **Gemüse und Kräuter werden in Desserts stärker zum Einsatz kommen.** Kräuter lassen sich als gebackene Komponente, Soße, Öl, Gelee, Mousse oder Eis kombinieren. Koriander, Estragon, Zitronengras, Majoran und Co. setzen neuartige Akzente in Desserts. Ebenso wie Gemüse: Erbsen, Petersilienwurzel und Fenchel erzielen ganz neue Geschmackseindrücke, die Gäste begeistern!

Beispiele für spannende Kombinationen mit Gemüse und Kräutern im Dessert:

- Koriander, Ingwer und Apfelblüte
- Kopfsalat, weiße Schokolade, Gurke und Passionsfrucht
- Karotte, Müsli und Joghurt
- Lavendel, weißer Pfirsich und Honig
- Grüner Spargel, Granny Smith und Sauerampfer



NEUARTIGE
AKZENTE
SETZEN

Voll ok: DESSERTS MIT KAFFEE & TEE

Getränkearomen werden immer mehr zu einem Teil von süßen Kreationen. Kaffeekuchen ist ein Klassiker, während Kuchen und Eiscremes mit Latte-, Mokka-, Chai-, Matcha- und Earl-Grey-Geschmack immer beliebter werden.

Mit **ergänzenden Geschmacksrichtungen** wie Kürbis, Frischkäse und Vanille **sind diese koffeinhaltigen Desserts eine erfrischende Abwechslung** zu altbewährten Geschmacksrichtungen.

Würzige und global inspirierte Aromen wie schwarzer Pfeffer, Kardamom und Rosmarin gehören vielleicht nicht zu den traditionellen Dessertaromen. **Doch die Kombination aus würzig und süß verleiht Desserts eine besondere Note.** Auch Geschmacksrichtungen wie **Yuzu, Sternanis, Chipotle, Kurkuma und Cayennepfeffer** sind in Desserts stark im Kommen.



WUSSTEN SIE SCHON?

Ein Blick über den Atlantik: In den USA stehen farbenfrohe (Nachtisch-) Gerichte hoch im Kurs.

So sind z. B. Desserts mit der violetten Yamswurzel Ube der Renner. Egal ob Eis, Cookie oder Kuchen – alles ist lila. Für mehr Farbe sorgen auch Blumen in Getränken und Gerichten.

Ebenso wird Fischeis immer beliebter: Taiyaki-Eis, ein japanischer Leckerbissen, ist für seine fischförmigen Waffeltüten bekannt. In den USA werden diese Waffeln mit Softeis gefüllt, fertig ist der neue Trend!

WENIGER SÜSS - erst recht lecker!

Im Trend: Die Abkehr von überladener Süße. Aber auch bei der rückläufigen Dosierung von Zucker oder anderen süßen Zutaten ist ein Trend zum weniger süßen Dessert zu erkennen. Einige Köche verzichten ganz auf raffinierten Zucker und setzen ausschließlich Alternativen ein.

Beispiele? Gerne: Süßkartoffelnektar, Granatapfelsirup und Mönchsfruchtzucker.



**AUS
FETTARMER
MILCH + MAX. 6%
ZUGEgebenEM
ZUCKER**



Öfter mal was Neues: HEIMISCH TRIFFT INTERNATIONAL

Östlich-westliche Desserts mit asiatischem Dessertaroma haben Potenzial: Neben Matcha z. B. auch Sesam, Erdnüsse, Ingwer, Mohn, Mandarinen und Tee, die ebenfalls asiatische Wurzeln haben. Sie harmonisieren sehr gut mit hierzulande Bekanntem wie Schlag- sahne, Schokolade und Früchten.

Gewürze sind bei Desserts zunehmend auch jenseits von Vanille oder Tonka angesagt, z. B. gewürzte Fruchtpürees (Sauerkirsche + schwarzer Pfeffer, Mango mit Basilikum).

NEU
KOMBINIEREN -
NEUES ABSATZ-
POTENZIAL

HAFER-MANGO- ERDBEER Exotique

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 ml Pflanzliche Schlagcreme
- 15 ml Kokossirup
- 5 g Kokosraspeln
- 100 g Erdbeeren
- 100 g Mangofruchtfleisch
- 1 kg **frischli Hafer Mango-Maracuja**

Zubereitung:

1. Pflanzliche Schlagcreme mit Kokossirup und -raspeln steif schlagen.
2. Erdbeeren und Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
3. **frischli Hafer Mango-Maracuja** in Schälchen portionieren.
4. Erdbeeren und Mango darauf verteilen und mit Kokossahne garnieren.

Raffinesse HAFER-MANGO- MARACUJA

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Kühlzeit: ca. 30 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g vegane Haferkekse
- 1 kg **frischli Hafer Mango-Maracuja**
- 250 g **frischli Fruchtpüree Mango** etwas Wasser
- 12 g klarer Tortenguss (vegan)
- 50 g Mangofruchtfleisch
- 10 g gehackte Pistazien

Zubereitung:

1. Haferkekse grob zerbröseln und auf Gläser aufteilen.
2. **frischli Hafer Mango-Maracuja** darauf portionieren.
3. **frischli Fruchtpüree Mango** und Wasser mit dem Tortenguss andicken, darübergeben und kühlen.
4. Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Die Desserts mit Pistazien bestreuen und Mangowürfeln dekorieren.





Die gehackten Cookies können auch als Boden in die Gläser gegeben werden.



Hafergenuss ROTE FRÜCHTE & SCHOKO MIT COOKIESTREUSEL

Zubereitungszeit: 10 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 600 g frischli Bio Hafer-Dessert Schoko
- 600 g frischli Hafer Rote Früchte
- 100 g vegane Schoko-Cookies

Zubereitung:

1. frischli Bio Hafer-Dessert Schoko in Gläser portionieren.
2. frischli Hafer Rote Früchte darübergeben.
3. Schoko-Cookies grob hacken und die Desserts damit garnieren.



Trends IM DESSERT-BEREICH HABEN ERFOLGSPOTENZIAL

Machen Sie Ihre Gäste mit neuen, überraschenden Rezepten und Zutatenkombinationen auf neue Trends neugierig!

- Aktionen mit Trendrezepten können wunderbar als „Barometer“ für die Geschmäcker genutzt werden
- Trenddesserts können durch Austausch der Hauptzutat einfach abgewandelt werden
- Variieren von weiteren, geschmacksgebenden Zutaten
- Trendrezepte mit verschiedenen Toppings immer wieder neu interpretieren

NEUE
IMPULSE
MACHEN GÄSTE
GLÜCKLICH

Kreative DESSERT- BUFFETS

Bieten Sie Dessertbuffets an, die Sie thematisch gut aufbauen und anpassen können!

- ✓ Spannende Abwechslung für Ihre Gäste
- ✓ Dessertrezepte können einfach abgewandelt werden
- ✓ Buffets können gut thematisch aufgebaut werden
- ✓ Saisonale Desserts bieten viel Abwechslung
- ✓ Gäste wählen gerne spontan aus



Die perfekte PRÄSENTATION

MIT GROSSER
DESSERTVIELFALT
BEGEISTERN



AUFBAU

- 1 Die Desserts sollten **nach Kriterien aufgebaut** bzw. platziert werden
- 2 Die **Ausrichtung** der verschiedenen Desserts sollte gezielt erfolgen: von leicht nach schwer, von günstig nach Premium, von warm nach kalt etc.
- 3 Ist der Platz in der Breite begrenzt: die vorgefertigten Portionen **als Pyramide aufbauen**
- 4 **Zentralisieren Sie bei Bedarf** die entsprechenden Speisen

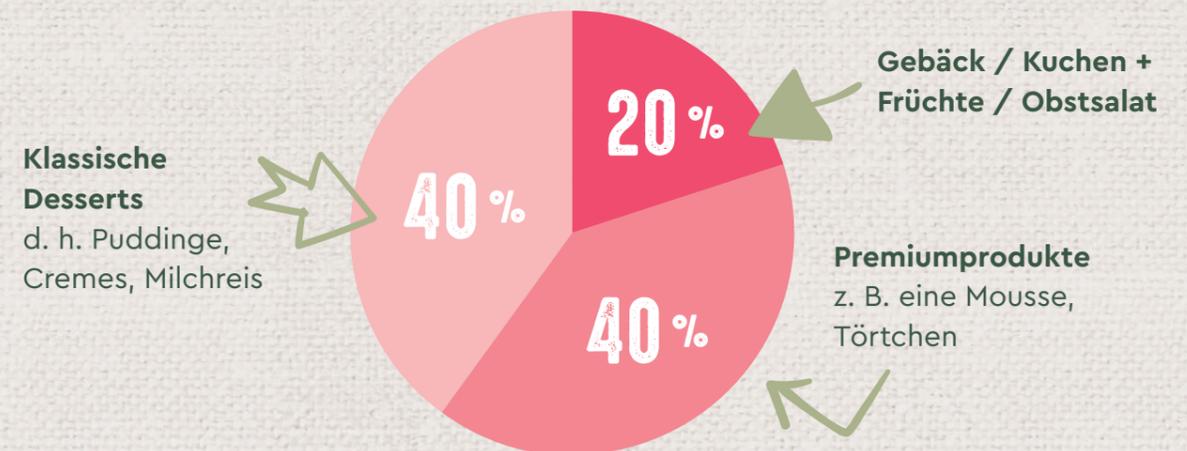
EINZELPORTIONEN

- Desserts können **in verschiedenen Größen vorportioniert** werden
- **Bestehende Rezepte** können im eigenen Ermessen **abgewandelt** werden, z. B. an Saison oder Thema angepasst
- Bei einer **festgelegte Vorportionierung** sind Kosten **besser kalkulierbar**



Tipp: Für noch mehr Attraktivität können Sie Desserts in verschiedenen Portionsgrößen und Gefäßen anbieten. Damit animieren Sie die Gäste zur Mitnahme als Snack für den Nachmittag.

WAS AUF EIN DESSERTBUFFET GEHÖRT:



Unser Tipp: Zusätzlich mit **pflanzlichen Alternativen** für Vielfalt sorgen.

SELBSTBEDIENUNG

Alternativ zum Buffet können Sie Ihren Gästen auch die **Produkte zur eigenen Zusammenstellung** anbieten.

Dafür bieten sich Schalen an, idealerweise gekühlt, gerne mit den Klassikern Pudding, Naturjoghurt, Milchreis, Fruchtzubereitung bzw. -salat, Saisondesserts.

Achtung: Bedenken Sie, dass beim Selbstbedienungskonzept zusätzliches Equipment wie Waagen, Preisauszeichnungen und To-Go- bzw. Mehrwegbecher bereitgestellt werden müssen.



**FLEXIBEL,
KREATIV,
LECKER**

Toppings

Mit spannenden Toppings können Desserts immer wieder neu interpretiert und variiert werden.

ANREGUNGEN:

Dessertsaucen

klassisch oder aus Früchten

Crunchiges

Körner, Nüsse, Cookies, Granola, Krokant, Geröstetes

Früchte

Püree, frisch / eingelegt / kandiert, als Salat, auf Spießchen

Sahne & Schäume

naturbelassen, aromatisiert mit Sirup oder Gewürzen

Schokolade

in jeglicher Form, geraspelt, gehackt, als Röllchen oder Splitter

Süße Pestos

mit Mandeln, Pinienkernen oder Haselnüssen



TOPPEN SIE IHREN UMSATZ!

Zur Bereitstellung von Toppings bieten sich **Dispenser an**, idealerweise transparent. So sind diese vor Verunreinigungen geschützt und können einfach dosiert werden.

SCHNELL GEMACHT: DAS TOPPT ALLES

Auch bei den Toppings gibt es immer mehr Auswahl bei Convenience-Produkten.

Diese gibt es sowohl in klassischer als auch in veganer Ausführung, z. B.: OREO Crumbs, fertig und gleichmäßig zerkleinerte OREOs, vegan als Topping, Boden oder zur Vermengung geeignet.

Torroncino Streusel

fertige Crumbles
Spekulatius





HAFER-MANGO-CREME mit Sesamknusper



Zubereitungszeit: 25 Minuten
Kühlzeit: ca. 2 Stunden

Zutaten für 10 Portionen:

- 500 g **frischli Fruchtpüree Mango**
- 750 g **frischli Hafer Natur**
- 150 ml Limettensaft
- 20 g Limettenabrieb
- 10 g Agartine
- 30 g veganes Sesamkrokant, gehackt
- 30 ml Ahornsirup
- 30 g Mangofruchtfleisch

Zubereitung:

1. Einige EL **frischli Fruchtpüree Mango** beiseite stellen.
2. Den Rest mit **frischli Hafer Natur**, Limettensaft und -abrieb verrühren.
3. Agartine mit dem puren Mangopüree aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 2 Min unter Rühren köcheln lassen, dann unter die Hafer-Mango-Masse ziehen.
4. In Gläser geben und ca. 2 Stunden kalt stellen.
5. Mangofruchtfleisch in kleine Würfel schneiden.
6. Die Desserts mit Sesamkrokant bestreuen, Mangowürfel darauf geben und mit Ahornsirup beträufeln.

HAFERVANILLE- OREO-TRIFLE mit Beeren

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **frischli Hafer Natur**
- 15 g Vanillepaste
- 50 g Zucker
- 200 g Beerenmischung
- 100 g Oreo Crumbs
- 20 g Haselnussblättchen, geröstet
- 10 Beeren zur Deko

Zubereitung:

1. **frischli Hafer Natur** mit Vanillepaste und Zucker verrühren.
2. Beerenmischung in Gläser portionieren.
3. Oreo Crumbs auf die Beeren verteilen.
4. Hafer-Vanille-Creme daraufgeben, mit den Haselnussblättchen garnieren und eine Beere daraufsetzen.



VERWÖHNEN
SIE IHRE
GÄSTE!



Warum CONVENIENCE-PRODUKTE?

- Schont Ihre Personalressource**
- Energie-Ersparnis:**
keine Kesselkocher-Belegung & kein Kochen des Puddings erforderlich
- Wasser-Ersparnis:**
kein Reinigen des Kesselkochers nötig
- Zeit-Ersparnis:**
kein Runterkühlen nötig
- Waste-Management:**
Produkt verbleibt nicht im Topf oder Abkühlbehälter
- Exakt kalkulierbar:**
nach Bedarf portionierbar
- Einfaches Portionieren:**
unkompliziert & sauber



**PRAKTISCH,
HOCHWERTIG,
EINFACH**



SELBERKOCHEN *war gestern!*

Warum noch umständlich Desserts Selberkochen, wenn Energie und Zeit gespart werden können? Und das mit Convenience-Produkten, die wie selbstgekocht schmecken und sich rechnen!



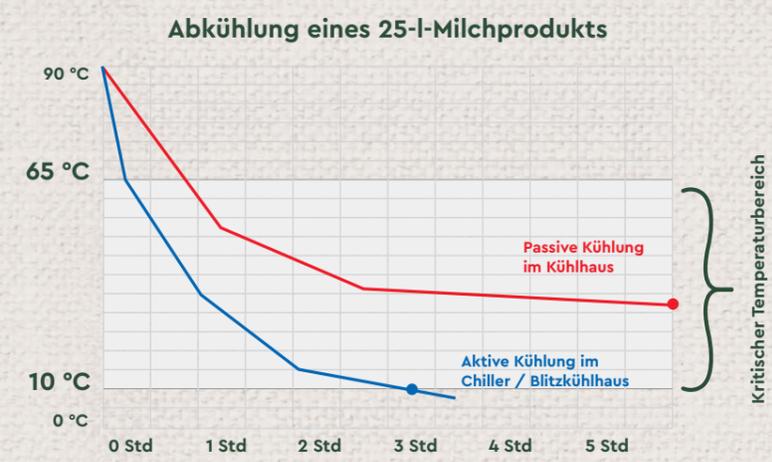
EASY PORTIONIEREN MIT DER PRAKTISCHEN DOSIERPUMPE

Nie war das Portionieren von Desserts einfacher als mit unserem praktischen Dosierspender! Ideal für all unsere 5-kg-Dessertprodukte. Probieren Sie es aus!

Sprechen Sie unser Vertriebsteam an!

1A IM VORTEIL: UNGEKÜHLT LAGERN

frischli Produkte können durch ihre spezielle Erhitzung bei der Herstellung ungekühlt gelagert werden, so erfüllen sie in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit – denn die Produkte sind sofort einsatzbereit und müssen nicht erst zeitaufwändig abgekühlt werden.



Abkühlen von Milchprodukten laut HACCP-Richtlinien:
Nach 3 Stunden soll eine Temperatur von unter 10 °C erreicht sein!

Voll die Vielfalt MIT FRISCHLI DESSERTS

- ✓ Produkte ungekühlt haltbar
- ✓ Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ Oft länger gut
- ✓ Servierfertig
- ✓ Ideal für die Vorratshaltung in praktischen Gebindegrößen
- ✓ Für die pflanzliche Ernährung geeignet*
*wenn nicht anders ausgezeichnet



frischli
100% PFLANZLICH



DIE GROSSE DESSERTVIELFALT!

Wir haben noch viel mehr:
Unser gesamtes Sortiment auf
www.frischli-foodservice.de





**HYGIENISCH,
PRAKTISCH,
LECKER!**

...und damit nicht genug:
**DESSERTS ALS
BECHERPORTIONEN!**

Da steckt Genuss im Becher – und das bei jedem Produkt aus unserem großen Kleinportionensortiment.

Für jeden Geschmack und für jeden Anspruch, ob in der Betriebsgastronomie oder Schulverpflegung, in der Gastronomie und Hotellerie oder in Krankenhaus- oder Pflegeeinrichtungen.

Einfach praktisch, lecker und unkompliziert!



VORTEILE:

- ✓ Perfekt für Tablettensysteme
- ✓ Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ Ohne Süßungsmittel & Gelatine
- ✓ Große Vielfalt von cremig bis fruchtig

Entdecken Sie unser gesamtes, vielfältiges Becher-Portfolio unter www.frischli-foodservice.de



Hier geht's zu
**PRODUKTEN
UND REZEPTEN:**



frischli

FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum
Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120
www.frischli-foodservice.de · www.wiesehoff.com
info@frischli.de