

# 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



DE-ÖKO-001



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

# 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 100 g zu. Die frischli Bio-Desserts können somit in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.



DE-ÖKO-001

072022

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

Geschäftsführer: Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer

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