

frischli

ASSORTIMENT

Room & Yoghurt





De perfecte afronding voor uw creatief menu

Met onze room- en yoghurt-specialiteiten beschikt u over een breed scala aan uitstekende basisproducten, die u optimaal ondersteunen bij uw menu- en dessertcreaties.

Perfect voor ongecompliceerd en snel gebruik in grote keukens – en ideaal voor heerlijke hoofdgerechten of onweerstaanbare desserts en taarten.

Verwen uw gasten en inspireer ze met onze succesvolle producten!

Uw voordelen:

- ✓ groot assortiment room- en yoghurt-specialiteiten van uitstekende kwaliteit
- ✓ met praktische hersluiting
- ✓ ideaal voor gevarieerde hoofdgerechten, desserts en taarten
- ✓ exclusief ontwikkeld voor profi-kooks
- ✓ eenvoudig een veelzijdig
- ✓ geen etikettering voor additieven nodig

02





Ontdek ons fantastische producten!

Zoete room, zure room of met yoghurt - inspireer uw gasten met heerlijke creaties die met onze convenience-producten zijn gemaakt.



Slag- & kookroomproducten

04

Zure melkproducten & yoghurt

06

Receptinspiratie

07

03



Slag- & kookroomproducten

Romig plezier, makkelijk en smakelijk

Onvergelijkbaar romige smaak voor veeleisende grootverbruikers in de horeca.
Ook ideaal voor bakkers en banketbakkers.



Bijzonder stevig & compact!

frischli Whipping Cream 32 %

Uitstekend geschikt voor crèmetaarten.



Beste eigenschappen om op te kloppen!

frischli Whipping Cream 30 %

Voor desserts, taarten en voor het verfijnen van pikante gerechten.

04



Natuurlijk goed en volledig biologisch!

frischli Organic Whipping Cream 30 %

Prima eigenschappen voor het opkloppen en met een fantastische smaak.

Ons bio-assortiment is gecertificeerd volgens de biologische richtlijnen van der EU:



DE-ÖKO-001
Germany
agriculture

Die kunt u langer koken: geen flocculatie of coagulatie!

- voor lichte, mediterrane of voor kruidige en stevige gerechten
- hoge witheid
- warmte- en zuurstabiël
- de goedkoper alternatief voor slagroom



**frischli
Chef's Cream
20 %**



**frischli
Chef's Cream
15 %**



**frischli
Chef's Cream
10 %**



Volgens origineel Italiaanse receptuur!

**frischli
Solid Chef's Cream 20 %**
De stevige room met extra-bindende eigenschappen.



Met 45 % vet voor een extra-volle smaak!

**frischli
Crème Double
Cream 45 %**
Pure room gemaakt van beste crème.



Ons biologisch kwaliteitsproduct!

**frischli Organic
Chef's Cream 20 %**
De veelzijdige bio-kookroom voor profi's met 20 % vet.



Voor de veganistische lifestyle!

**frischli Organic Oat
Cream Cuisine**
Fluwelige, romige kookroom voor het verfijnen van je veganistische creaties.



Zure melkproducten & yoghurt

Romig, smeuïg, delicaat

Probeer onze Creme frischli-duo voor romige en heerlijke dips, toppings en sauzen of ons fijne keukenyoghurt, die ook ideaal is voor desserts.



Fijn en zurig, gebaseerd op zure room!

frischli Sour Cream 24 %

Crème-fraîche smaak met romige 24 % vet.



06



Verteerbare zure room voor veeleisende grootverbruikers!

frischli Sour Cream 10 %

Lichte Crème-fraîche smaak met slechts 10 % vet.



Ideaal voor sauzen en desserts!

frischli Kitchen Yoghurt 3,5 %

Fijne yoghurt met romige consistentie.



Receptinspiratie

Inspireer uw gasten met innovatieve menucreaties!

Uw gasten zullen het geweldig vinden: creatieve en gevarieerde menu's, waarmee u zich kunt onderscheiden van de concurrentie! Laat ons u inspireren...

Peperroom-biefstuk met honingkoek-aardappelgratin

Bereiding:

1. Snijd de aardappelen in dunne plakjes vul een diepe GN-bak met laagjes aardappelplakjes, **frischli Gratin Sauce** en honingkoek. Kook voor 30 minuten in een oven op 175 graden. Bestrooi met kaas en gratineer voor 20–30 minuten.
2. Kook de sperziebonen. Bruin de biefstukken kort op hoog vuur en kook ze verder in de oven.
3. Voor de peperroom plet je de ingelegde peperkorrels en voeg ze samen met het zetmeel aan de **frischli Chef's Cream 20 %** toe. Breng op smaak met zout.
4. Rooster de plakjes ham en omwikkel de bonen daarmee.
5. Maak het gerecht aan met biefstukken, gratin en de peper-roomsaus.



Ingrediënten voor 10 porties:

- 1,5 kg gepelde aardappelen
- 1 l **frischli Gratin Sauce**
- 100 g honingkoek, in kleine blokken gesneden
- 150 g geraspte kaas
- 1,5 kg sperziebonen
- 1,5 kg biefstukken
- 30 g ingelegde peperkorrels
- 30 g zetmeel
- 1 l **frischli Chef's Cream 20 %**
- zout
- 150 g rauwe ham in dunne plakjes

07

Spaghetti met asperges met chili-garnaaltjes & citroen-roomsaus

Bereiding:

1. Schil de witte asperges en kook ze in licht gezouten water, samen met een beetje suiker en citroensap gedurende 10 minuten. Snijd ze daarna in hapklare stukken.
2. Breng water voor de spaghetti aan de kook en kook ze beetgaar. Verwarm de **frischli Chef's Cream 15 %**, voeg de erwten ertoe en roer er citroensap en -schilletjes door. Breng op smaak met zout, peper en suiker.
3. Bak de garnaaltjes in olie, snijd de chilipeper in fijne reepjes en voeg lichtjes zout ertoe. Snijd basilicum in fijne reepjes.
4. Voeg de spaghetti, asperges en basilicum aan de room en de erwten toe, meng goed, breng nog een keer op smaak en maak aan. Verdeel de gebakken garnaaltjes erover en garneer met basilicum.



Ingrediënten voor 10 porties:

- 700 g witte asperges
- zout
- suiker
- citroensap
- 1 kg spaghetti
- 500 ml **frischli Chef's Cream 15 %**
- 300 g bevroren erwten
- 1 onbehandelde citroen (sap en geraspt schilletje)
- peper
- 600 g garnaaltjes (zonder kop en schaal)
- 30 ml olie
- 1 rode chilipeper zonder pitjes
- 2 bossen basilicum

Indiase bruidsoep met kip en linzen

Bereiding:

1. Was de broccoli en snijd in roosjes. Was en schil de wortelen en snijd ze in blokjes (ong. 1 cm).
2. Bak de uien in olie totdat ze doorzichtig zijn. Voeg kippenborst, broccoli, wortelen en linzen ertoe en stoom het nog 2 minuten. Bestrooi met garam masala, roer en stoom het mengsel kort. Giet de kippenbouillon ertoe en kook afgedekt op matig vuur gedurende ongeveer 15 minuten.
3. Roer in **frischli Sauce Hollandaise Cullus** en pindakaas. Breng op smaak met peper en limoensap en voeg ananasstukjes toe.
4. Bestrooi met gehakte koriander. Garneer met garnaaltjes en croutons en versier met **frischli Kitchen Yoghurt 3,5 %**.



Ingrediënten voor 10 porties:

- 750ml **frischli Sauce Hollandaise Cullus**
- **frischli Kitchen Yoghurt 3,5 %** voor het versieren
- 200g broccoli
- 200g wortelen
- 100g uien, fijn gehakt
- 100ml plantenolie
- 250g borstfilet van kippen, in blokjes gesneden
- 200g rode linzen
- 20g garam masala kruidenmix
- 1,5l kippenbouillon
- 200g pindakaas
- 200g ananasstukjes (doos)
- peper
- limoensap
- koriander (groen)

Productgegevens

Productnaam	Gewicht	Art-Nr.	Etiketgeving van allergenen	Vetgehalte per 100 g
Room- en kookroomproducten				
Whipping Cream 30 %	1000 g	1159	melk	30 g
Whipping Cream 32 %	1000 g	1160	melk	32 g
Chef's Cream 10 %	1000 g	1174	melk	10 g
Chef's Cream 15 %	1000 g	1175	melk	15 g
Chef's Cream 20 %	1000 g	21185	melk	20 g
Solid Chef's Cream 20 %	1000 g	1173	melk	20 g
Crème Double Cream 45 %	1000 g	1186	melk	45 g
Organic Whipping Cream 30 %	1000 g	7020	melk	30 g
Organic Chef's Cream 20 %	1000 g	7030	melk	20 g
Organic Oat Cream Cuisine	1000 g	7530	gluten	13 g
Zure melkproducten				
Sour Cream 10 %	1000 g	1181	melk	10 g
Sour Cream 24 %	1000 g	1177	melk	24 g
Yoghurt				
Kitchen Yoghurt 3,5 %	1000 g	1184	melk	3,5 g



Ons bio-assortiment is gecertificeerd volgens de biologische richtlijnen van der EU:

