



Natürlich lecker: Unsere Bio-Desserts

Neu!



Natürlich genießen: einzigartige Bio-Desserts!

Verwöhnen Sie Ihre kleinen und großen Gäste mit den unwiderstehlich-natürlichen Geschmackswelten unseres leckeren Bio-Dessertquartetts!

Egal ob unsere Bio Milchpuddinge in den beliebten Sorten Vanille und Schoko, unser Bio Milchreis oder unser neues Produkt-Highlight Bio Grießpudding: Die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Lieblingsdesserts aus zertifizierter biologischer Herstellung begeistern mit ursprünglichem Geschmack und mit Zutaten bester Qualität!

Mit 1,5 % Fett im Milchanteil und maximal 6 % zugesetztem Zucker auch ideal für die Kita- und Schulverpflegung.



Neu!

Bio-Grießpudding mit Cassis-Kokos-Creme

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 200 g schwarze Johannisbeeren (TK)
- 50 ml Kokosmilch
- 50 ml Kokossirup
- 1 kg frischli Bio Grießpudding**
- 40 g Schokolade, Edelbitter

Zubereitung:

- Johannisbeeren mit Kokosmilch kurz aufkochen lassen, Kokossirup dazugeben, pürieren und abkühlen lassen.
- frischli Bio Grießpudding** und Cassis-Kokos-Creme in Schälchen anrichten.
- Schokolade in Späne hobeln und Desserts damit garnieren.



Bio-Grießpudding mit Apfelwürfelchen und Zimt & Zucker

Zutaten: (für 10 Portionen)

200 g Bio-Äpfel, geschält und entkernt

50 ml Bio-Apfelsaft

1,2 kg frischli Bio Grießpudding

Bio-Zimt und Bio-Zucker

Zubereitung:

1. Die Äpfel in kleine Würfel schneiden und mit dem Apfelsaft dünsten, anschließend abkühlen lassen.
2. Den **frischli Bio Grießpudding** in Schälchen portionieren und die Apfelwürfel daraufgeben.
3. Zimt und Zucker darüberstreuen.

Entdecken Sie
unsere Rezepte!



Bio-Milchreis mit Mango & gerösteten Kokosflocken

Zutaten: (für 10 Portionen)

10 g Bio-Kokosraspeln

150 g Bio-Mango

800 g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Kokosraspeln goldbraun rösten.
2. Mango fein würfeln.
3. **frischli Bio Milchreis** in Gläser portionieren.
4. Mangowürfel auf dem Milchreis verteilen und mit Kokosraspeln garnieren.

Bio-Vanillepudding mit Himbeeren

Zutaten: (für 10 Portionen)

100 g Bio-Himbeer-Fruchtzubereitung

50 ml Bio-Zitronensaft

800 g frischli Bio Milchpudding Vanille

35 g frische Bio-Himbeeren (10 St.)

Zubereitung:

1. Himbeer-Fruchtzubereitung mit Zitronensaft glatt rühren.
2. **frischli Bio Milchpudding Vanille** in Gläser portionieren.
3. Himbeer-Fruchtzubereitung auf dem Pudding verteilen und mit Himbeeren garnieren.

Ihre Vorteile:

- ✓ **Optimal produziert:** hergestellt mit Rohmilch aus Qualitäts-Milchbetrieben
- ✓ **Zertifizierte Qualität:** ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel
- ✓ **Bestes drin:** kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe

- ✓ **Für die Kita- & Schulverpflegung:** mit 1,5 % Fett im Milchanteil und max. 6 % zugesetztem Zucker
- ✓ **Voll lecker:** zwei köstliche Bio Milchpuddingsorten Vanille & Schoko, Bio Milchreis & Bio Grießpudding
- ✓ **Ungekühlt haltbar:** fürs einfache Handling



Bio-Schokopudding „Kirsch-Banane“

Zutaten: (für 10 Portionen)

200 g Bio-Bananen
50 ml Bio-Kirschsafte

800 g frischli Bio Milchpudding Schoko

Zubereitung:

1. 1/3 der Bananen in dünne Scheiben schneiden.
2. Die restlichen Bananen mit dem Kirschsafte pürieren.
3. **frischli Bio Milchpudding Schoko** in Gläser portionieren und Bananenscheiben darauf legen.
4. Das Bananen-Kirsch-Püree auf dem Pudding verteilen.
5. Mit einer Bananenscheibe garnieren.

Bio-Schokopudding mit Birne & Schokolade

Zutaten: (für 10 Portionen)

125 g Bio-Birnen, geschält und entkernt
50 ml Bio-Birnsafte

800 g frischli Bio Milchpudding Schoko
10 g dunkle Bio-Schokolade

Zubereitung:

1. Birnen würfeln und im Birnsafte weich dünsten und abkühlen lassen.
2. Schokolade raspeln. **frischli Bio Milchpudding Schoko** in Gläser portionieren.
3. Birnenwürfel auf dem Pudding verteilen und mit Schokoraspelel garnieren.

4 x Bio-Dessertgenuss

Der neue Bio Grießpudding, Bio Milchreis und zwei cremig-köstliche Bio Milchpuddingsorten in ausgezeichnetener Bio-Qualität. Ausgewählte Zutaten überzeugen mit ursprünglichem Geschmack und Natürlichkeit.

AUS
FETTARMER MILCH
+ 6 % ZUGEgebenEM
ZUCKER



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft



Neu!

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-Dessertprodukten nur fettarme Milch und setzen max. 6 g Zucker pro 100 g zu. Die frischli Bio-Dessertprodukte können somit in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.

Artikeldaten

| Art-Nr. | GTIN | Artikelbezeichnung | Fettgehalt | Füllgewicht | Palettenhöhe | Produkte je Umverpackung x Umverpackungen je Lage x Lagen je Euro-Palette = Summe | MHD bei Anlieferung |
|---------|---------------|--------------------------|------------|-------------|--------------|---|---------------------|
| 2549 | 4045500025494 | Bio Grießpudding | 1,5 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |
| 2535 | 4045500025357 | Bio Milchpudding Schoko | 1,8 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |
| 2536 | 4045500025364 | Bio Milchpudding Vanille | 1,4 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |
| 2501 | 4045500025012 | Bio Milchreis | 1,5 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |

052024/01

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120, E-Mail: verkauf@frischli.de

Entdecken Sie unser gesamtes Produktsortiment:
www.frischli-foodservice.de

Förderkreismitglied

