

**frischli**

Tradition trifft

**TRADITION**

Perfekte  
Produktlösungen  
für die  
Bäckerei!



# Milch und MEHR

frischli gehört zu den modernsten und leistungsstärksten Molkereien Deutschlands. Seit über 120 Jahren stellt das inhabergeführte Unternehmen Milchprodukte her, die höchste Anforderungen an Qualität, Nachhaltigkeit und Geschmack erfüllen.

Unsere vielseitigen frischli Produkte unterstützen Sie perfekt bei der Herstellung Ihres klassischen Backwaren- und Snack-Angebots – und sind zudem ideal für den unkomplizierten und schnellen Einsatz in der Backstube. Nutzen Sie die Vielfalt unserer Produkte für Ihren Erfolg!



Alles für Ihr  
Bäckerei-  
Sortiment!



# INHALT



S. 4–5 Vanillecreme-Füllung / Vanillepudding



S. 6–9 Sahnen



S. 10–12 Quark



S. 12–15 Rezepte



S. 16–17 Joghurt



S. 18–21 Kaffeespezialitäten



S. 22–23 To-go Kakao-Drinks



S. 24–25 Softeis & Frozen Yoghurt



S. 26–27 Artikeldaten





# Vanille-Puddinge FÜR DIE BÄCKEREI

Unendlicher Genuss – schnell und einfach produziert: Die beiden Ready-to-use-Produkte **Vanillecreme-Füllung** und **Vanillepudding Feine Backwaren** sind ideal, um Sie als Bäcker in der Backstube bei der Herstellung von gefüllten Gebäck-Spezialitäten optimal zu unterstützen!



Kein  
Pudding-  
kochen  
mehr nötig!



## Vanillecreme-Füllung

- hochwertige Zutaten, u.a. mit über 84 % Vollmilch
- feine, glatte Textur verspricht cremiges Geschmackserlebnis
- konstante Ergebnisse, da direkt gebrauchsfertig
- gleichbleibend hohe Produktqualität, da kein Anrühren mit Milch mehr nötig



Geben Sie Ihren Kunden, was sie wollen: Berliner, Krapfen und Donuts im Vergleich zu anderen Backwaren immer beliebter!<sup>1</sup>



<sup>1</sup>Quelle: CREST



Zum Backen & Weiterverwenden in Feinbackwaren!



## Vanillepudding Feine Backwaren

- feine Konturen und lange Stabilität
- keine Wasserabsetzen auch bei einer Lagerung der (un-) gebackenen Teilchen im Froster
- ideale Streich- und Spritzfähigkeit
- eine, glatte Textur verspricht cremiges Geschmackserlebnis
- verleiht Gebäcken und Teilchen eine angenehme, natürliche Farbe



als Trennschicht für Obstkuchen und -torten

für Plunderteilchen z. B. Puddingbrezeln



zur Herstellung von Buttercreme für z.B. Frankfurter Kranz

### UNSERE PRODUKTVORTEILE:

- ✓ mit natürlichem Vanillearoma
- ✓ erhältlich im praktischen 10-kg-Eimer
- ✓ frei von Konservierungsmitteln
- ✓ gefrier-tau-stabil
- ✓ ungekühlt haltbar





# Sahne-Vielfalt FÜR JEDEN KONDITIONEIREI-BEDARF

Erste Sahne! Unser **umfangreiches Sahnesortiment** bestehend aus **verschiedensten Fettstufen** und Gebindegrößen liefert für jegliche Verarbeitung in Ihrer Backstube, Feinbäckerei oder Konditorei das passende Produkt.



32 %  
Fett

## frischli Schlagsahne

- praktisches, wiederver-schließbares 1-kg-Gebinde
- besonders hohe Standfestigkeit
- ideal für die Herstellung von Torten
- ungekühlt haltbar



EGAL, OB FRISCH, HALTBAR  
ODER BIO-QUALITÄT –  
unser Sahne-Portfolio  
ist jeder Anforderung  
gewachsen.





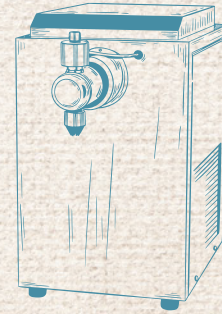
Unsere Sahnen sind mit allen gängigen Methoden aufschlagbar!



Planetenrührmaschine



Sahnesiphon



Sahnespender

Mehr Aufschlagvolumen & schärfere Konturen als vergleichbare Sahnen!



frischli



Andere Sahnen



30 %  
Fett



33 %  
Fett

### Wieshoff Frische Schlagsahne

- praktisches, wiederverschließbares Eimer-Gebinde
- besonders schneller Aufschlag
- hitze- & säurestabil
- Kühlprodukt







## frischli Schlagsahne

- praktisches Bag-in-Box-Gebinde
- besonders hoher Volumengewinn nach dem Aufschlag
- hitze- & säurestabil
- ungekühlt haltbar



## Gastro frischli Frische Schlagsahne

- praktisches, wieder-verschließbares Bag-in-Box-Gebinde
- besonders schneller Aufschlag
- hitze- & säurestabil
- Kühlprodukt



**33%  
Fett**



**BESTE QUALITÄT**  
von den Weiden  
unserer Region!





Quark



# Quark-Spezialitäten FÜR VIELFÄLTIGE ANWENDUNGEN

Unsere **Quark-Vielfalt in diversen Fettstufen** bietet wahre Multi-Talente für die Backstube. Als zuverlässige Allrounder sind unsere Quarkprodukte sowohl **für saftige Gebäcke und Kuchen** als auch **für Quarkspeisen im To Go-Geschäft** geeignet.



## Gastro frischli Speisequark

- vollmundig
- Kühlprodukt
- frische-versiegelt mit Peelfolie





0,1%  
Fett

Auch als 5-kg-Gebinde  
erhältlich!



Enthält 20%  
milden Joghurt!

0,1%  
Fett



## Gastro frischli Speisequark Magerstufe & Cremiger Quark Magerstufe

- cremig-feine Konsistenz
- frische-versiegelt mit Peelfolie
- Kühlprodukt





Quark



## Gastro frischli Vanillaquark

cremige Zubereitung  
aus Speisequark und  
Sahnejoghurt



perfekt abgerundeter  
Vanillegeschmack

optimale Anwendung  
für vielfältige Quark-  
Gebäcke

20 %  
Fett  
i. Tr.

## QUARKBÄLLCHEN

(5000 g - 30 g pro St.)

### Zutaten:

- 1500 g Mehl 450
- 200 g Stärke
- 150 g Backpulver
- 750 g Zucker
- 1500 g **Gastro frischli Vanillaquark**
- 900 g Vollei
- Zucker zum Wälzen

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten glatt laufen lassen
2. Bei 165 °C frittieren





## PLUNDERTEILCHEN

### Zutaten:

- Plunderteig
- Quarkmasse (5000 g):
- 1200 g Butter
- 2800 g frischli **GASTRO Speisequark Magerstufe**
- 650 g Zucker
- Vanille / Zitrone
- 100 g Stärke
- 250 g Vollei
- Eistreiche
- Aprikotur
- Fondant
- Angedickte Kirschen oder frisches Obst zum garnieren

### Zubereitung:

1. Alle Zutaten für die Quarkmasse glatt laufen lassen
2. Plunderteig ausrollen und in die gewünschte Form schneiden
3. Quarkmasse und angedickte Kirschen auf den Plunderteig spritzen
4. Teilchen mit Eistreiche abglänzen
5. 15 min gären lassen
6. 17 min bei 180 °C backen
7. Aprikotieren
8. Ausgekühltes Produkt mit Fondant garnieren



## KÄSEKUCHEN ø 16 cm

(5 Käsekuchen á 1,2 kg)

### Zutaten:

- Mürbeteigboden
- Eistreiche oder Streusel
- Käsemasse:
- 500 g Zucker
- 2500 g frischli **GASTRO Speisequark Magerstufe**
- 300 g Öl
- 700 g Vollei
- 2000 g frischli **Vollmilch 3,5%**

### Zubereitung:

1. Mürbeteig in Tortenringe einlegen
2. Alle Zutaten für die Käsemasse in Anschlagmaschine glatt laufen lassen
3. Käsemasse ringhoch einfüllen (ca. 1200 g)
4. Mit Eistreiche abglänzen oder mit Streuseln toppen
5. 60 min bei 180 °C ohne Zug backen





# TIRAMISU-SCHNITTE

(60 x 20 Ladungsträger – 20 St.)

## Zutaten:

- Mürbeteigkapsel
- 200 g Zartbitterkuvertüre
- Wienerkapsel

## Tiramisu-Sahnecreme:

- 6 Blatt Gelatine
- 1500 g **frischli Tiramisu-Creme**
- 1500 g **frischli H-Schlagsahne 30 %**
- 100 g Zucker
- Kakaopulver zum Bestäuben

## Zubereitung:

1. Mürbeteigkapsel mit Zartbitterkuvertüre bestreichen, Wienerkapsel andrücken
2. Sahne mit Zucker anschlagen. Gelatine quellen lassen, erwärmen mit **frischli Tiramisu-Creme** angleichen
3. Geschlagene Sahne und Tiramisu glatt arbeiten
4. Tiramisu-Sahnecreme auf den Wienerboden geben, glattstreichen und mit Zackenhörnchen kämmen
5. Mindesten 4 h kaltstellen und mit Kakao abstäuben



Mit Schokoraspeln dekorieren!





## PANNA COTTA TÖRTCHEN ø 7,5 cm

(12 Törtchen)

### Zutaten:

- Mürbeteigboden
- 2000 g **frischli Panna Cotta**

### Himbeerspiegel:

- 500 g Himbeerpüree
- 6 Blatt Gelatine
- **frischli H-Schlagsahne** und Himbeere zum Veredeln

### Zubereitung:

1. Mürbeteig in Dessertring einlegen
2. **frischli Panna Cotta** erwärmen und auf den Mürbeteigboden geben
3. Ca. 2 h in den Froster
4. Gelatine quellen lassen, erwärmen, mit Himbeerpüree angleichen und auf die Panna-Cotta-Masse gießen
5. Frosten
6. Törtchen gefroren aus den Ringen drücken
7. Mit Sahnetupfen und einer Himbeere garnieren



Mit Himbeere dekorieren!





# Joghurt-Highlights – DIE LEICHTEN ALLROUNDER

Egal, ob leichte Joghurtcreme oder feine Joghurtsahne – mit den vielfältigen Joghurtvarianten von frischli sind der Kreation von Sahnegebäcken, Torten und Desserts keine Grenzen gesetzt.



## Wiesehoff Magermilchjoghurt stichfest

- praktisches, wiederverschließbares Eimergebinde
- mildes, vollmundiges Genusserlebnis
- Kühlprodukt





**1,5 %  
Fett**

Auch als 5-kg-Gebinde  
erhältlich!



**3,5 %  
Fett**

## Gastro frischli Fettarmer Joghurt & Joghurt stichfest

- praktisches, wiederverschließbares Eimergebilde
- mildes, vollmundiges Genusserlebnis
- fruchtsaft-anwendbar
- Kühlprodukt





# Kaffeegenuss DEN MAN PROBIEREN MUSS

Milch ist unsere Leidenschaft. Daher setzen wir auf **hochwertigen Kaffeegenuss** in Kombination mit erstklassigen Milch-Variationen. Ob aufgeschäumt oder direkt aus dem Kännchen – schmeckt einfach immer!



## frischli 100 % Pflanzlich Barista Hafer

niedrigere CO2-Bilanz,  
geringerer Land- &  
Energieverbrauch

optimal aufschäumbar



100 % vegan

von Natur aus  
laktosefrei

V-Label  
zertifiziert

3,1%  
Fett



Unsere Milch-Varianten  
sind über alle gängigen  
Vollautomaten und  
Kaffeemaschinen auf-  
schäumbar!



frischli



Andere



2,5%  
Fett

## frischli Cappuccino-Milch

○ Geschmack durch aus-  
gewählte Aromen  
abgerundet

○ optimal aufschäumbar

○ proteinreich

○ ungekühlt haltbar



3,5%  
Fett

3,5%  
Fett

Etwa vier Tassen Kaffee trinkt jeder Deutsche pro Tag. Davon wird mehr als die Hälfte außer Haus im Café oder als Heißgetränk to go konsumiert.<sup>1</sup>

### frischli H-Vollmilch 1 l & 5 l

○ ungekühlt haltbar



<sup>1</sup>Quelle: Tchibo Kaffeereport 2022



3,5 %  
Fett

## frischli Frischesortiment Frische Vollmilch 10 l

- naturfrischer Geschmack
- Kühlprodukt



### UNSERE PRODUKTVORTEILE:

- Rohmilch aus Qualitäts-Milchbetrieben
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- hervorragende Qualität
- zum puren Genuss sowie für eine breite Palette von Anwendungen (auch in der Backstube) geeignet





To-go



# To-go Kakao-Drinks FÜR MEHR GENUSS

Lecker unterwegs mit den Kakao Drinks von frischli. Egal ob morgens, mittags oder abends – Kakao geht einfach immer. Für unsere Kakao-Drinks verwenden wir Rainforest Alliance-zertifizierten Kakao aus nachhaltigem Anbau.



0,3 %  
Fett

## frischli Kakao Drink

- nur 3 % zugegebener Zucker
- mit Rohmilch aus deutschen Qualitäts-Milchbetrieben
- ungekühlt haltbar





0,8 %  
Fett

## frischli 100 % Pflanzlich Bio Hafer-Kakaodrink

- 100 % vegan
- wiederverschließbarer Drehverschluss
- ungekühlt haltbar



## WARUM HAFER?

### Trendy

Besonders Hafer liegt bei Kaffeespezialitäten voll im Trend.

### Nachfrage

Hafer verzeichnet das größte Wachstum bei der Nachfrage.

### Umwelt

Hafer ist die schonendste Lösung für die Umwelt. (vgl. Öko-Test 10/9)

### Gentechnikfrei

Hafer wird in D und der EU ohne den Einsatz von Gentechnik angebaut.

### Produkteigenschaften

Hafer bietet beste Eigenschaften für vielfältigste Artikel.





# Softeis & Frozen Yoghurt FÜR COOLE ZUSATZUMSÄTZE

Mit den Eisbasen von frischli sind Umsatzeinbrüche an heißen Tagen passé. Perfekt zur Herstellung von **köstlichem Softeis und Frozen Yoghurt** sind unsere Basen **im praktischen 5-Liter-Gebinde** die ideale Ergänzung zum klassischen Backwarenangebot – und natürlich ganzjährig ein Hochgenuss!

frischli  
Vanille  
Softeis



Mit natürlichem Vanille-Aroma

Mit echter Schokolade



frischli  
Schoko  
Softeis

frischli  
Schoko vegan  
Softeis



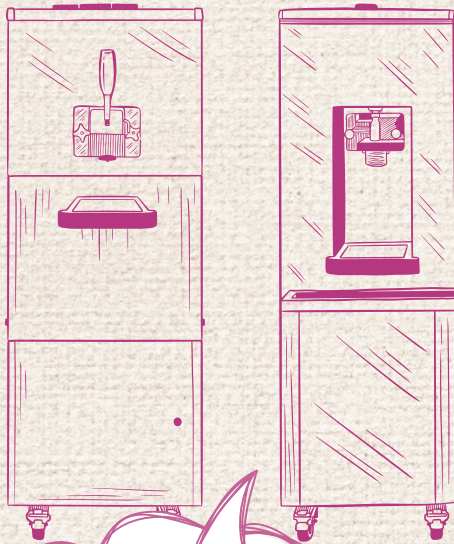
Für den veganen Eisgenuss

Mit über 80 % Joghurt



frischli  
Frozen  
Yoghurt





Ihre Softeismaschine -  
easy per Kauf, Miete  
oder Leasing!

## Maschinenlösungen

- auch für Filialen mit wenig Platz
- wahlweise mit bereits integrierter Topping-Option, Touchscreen und individuellem Branding
- technischer Support je nach Anbieter bis zu 365 Tage im Jahr
- auf Wunsch als SB-Variante geeignet mit diversen Bezahlmöglichkeiten:

Münzeinwurf



Bargeldzahlung



RFID-Zahlung  
(EC-Karte oder ApplePay)



## UNSERE PRODUKTVORTEILE:

- ✓ 100 % gelingsicher
- ✓ mit über 70 % Vollmilch (betrifft die Softeis-Sorten Vanille & Schoko)
- ✓ langes MHD & konstanter Qualitätsstandard
- ✓ Lagerung bei Raumtemperatur, ohne Kühlung\*
- ✓ pasteurisierfähig
- ✓ direkt gebrauchsfertig

\*ausgenommen Frozen Yoghurt, empfohlene Lagerung bei 2-15 °C





# UNSERE ARTIKEL AUF EINEN BLICK:

Produktbezeichnung	Art-Nr.	Gewicht	Fettgehalt pro 100 g	Allergen-kennzeichnung	Laktose-frei	Gelatine-frei	Ungekühlt haltbar	Kennzeich-nungsfrei
<b>S.4 Vanillecreme-Füllung / Vanillepudding</b>								



S. 4	Vanillecreme-Füllung	2606	10 kg	3,4 g	Milch	•	•	•
S. 5	Vanillepudding Feine Backwaren	2655	10 kg	3,0 g	Milch	•	•	•

## S.6 Sahnen



S. 7	frischli Schlagsahne	1160	1 kg	32 g	Milch	•	•	•
S. 8	Wiesehoff Frische Schlagsahne	12500	5 kg	30 g	Milch	•	•	•
S. 8	Wiesehoff Frische Schlagsahne	13300	5 kg	33 g	Milch	•	•	•
S. 9	frischli Schlagsahne	1260	5 kg	30 g	Milch	•	•	•
S. 9	Gastro frischli Frische Schlagsahne	24880	5 kg	33 g	Milch	•	•	•

## S.10 Quark



S. 10	Gastro frischli Speisequark 40 % Fett i. Tr.	26650	5 kg	10 g	Milch	•	•	•
S. 11	Gastro frischli Speisequark Magerstufe	26150	5 kg	0,1 g	Milch	•	•	•
S. 11	Gastro frischli Speisequark Magerstufe	26110	10 kg	0,1 g	Milch	•	•	•
S. 11	Gastro frischli Cremiger Quark Magerstufe	26510	10 kg	0,1 g	Milch	•	•	•
S. 12	Gastro frischli Vanillaquark	26860	5 kg	4,1 g	Milch	•	•	•

## S.13 Rezepte



S. 14	frischli Tiramisu-Creme	1162	1 kg	21 g	Milch	•	•	•
S. 15	frischli Panna Cotta	2670	1 kg	17 g	Milch	•	•	•



**S.16 Joghurt**



Produktbezeichnung	Art-Nr.	Gewicht	Fettgehalt pro 100 g	Allergen-kennzeichnung	Laktose-frei	Gelatine-frei	Ungekühlt haltbar	Kennzeich-nungsfrei
S. 16 Wiesehoff Magermilchjoghurt	71200	5 kg	0,1 g	Milch		•		•
S. 17 GASTRO frischli fettarmer Joghurt	23100	5 kg	1,5 g	Milch		•		•
S. 17 GASTRO frischli Joghurt	24000	10 kg	3,5 g	Milch		•		•

**S.18 Kaffeespezialitäten**



S. 19 frischli Cappuccino-Milch	1163	1 l	2,6 g	Milch		•	•	•
S. 19 frischli 100 % Pflanzlich Barista Hafer	7501	1 l	3,1 g	Hafer	•	•	•	•
S. 20 frischli H-Vollmilch	1116	1 l	3,5 g	Milch		•	•	•
S. 20 frischli H-Vollmilch	1270	5 l	3,5 g	Milch		•	•	•
S. 21 frischli Frischesortiment Frische Vollmilch	25370	10 l	3,5 g	Milch		•		•

**S.22 To-go**



S. 22 frischli Kakao Drink	1121	500 ml	0,2 g	Milch		•	•	•
S. 23 frischli 100 % Pflanzlich Bio Hafer-Kakaodrink	7520	500 ml	0,8 g	Hafer	•	•	•	•

**S.24 Softeis & Frozen Yoghurt**



S. 24 Softeis Vanille	25865	5 l	3,7 g	Milch		•	•	•
S. 24 Softeis Schoko	25866	5 l	4,4 g	Milch		•	•	•
S. 24 Softeis Schoko vegan	25886	5 l	3,6 g		•	•	•	•
S. 24 Frozen Yoghurt	25875	5 l	1,4 g	Milch		•	•	

MEHR INFORMATIONEN  
FINDEN SIE HIER:



[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)

**frischli**

FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum

Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120

[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de) · [www.wiesehoff.com](http://www.wiesehoff.com)

[info@frischli.de](mailto:info@frischli.de)