



Mit Qualität begeistern: Unser Bio-Sortiment

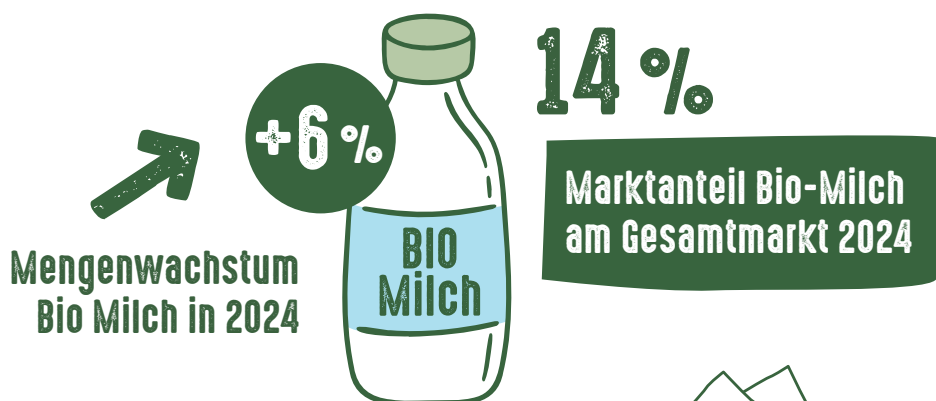


Natürlich genießen: einzigartige Bio-Desserts!

Verwöhnen Sie Ihre kleinen und großen Gäste mit den unwiderstehlich-natürlichen Geschmackswelten unserer leckeren und vielseitigen Bio-Dessert-Highlights!

Egal ob unsere Bio Milchpuddinge in den beliebten Sorten Vanille und Schoko, unser Bio Milchreis oder Bio Grießpudding – die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Lieblingsdesserts aus zertifizierter biologischer Herstellung begeistern mit ursprünglichem Geschmack und Zutaten bester Qualität! Für jeden Tag ein Bio-Dessert.

Zahlen & Fakten Bio-Produkte*





Bio-Schokopudding „Kirsch-Banane“

Zutaten: (für 10 Portionen)

200 g Bio-Bananen

50 ml Bio-Kirschsaft

800 g frischli Bio Milchpudding Schoko

Zubereitung:

1. 1/3 der Bananen in dünne Scheiben schneiden.
2. Die restlichen Bananen mit dem Kirschsaft 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-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 Stk.)

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
- ✓ **Abwechslung für die ganze Woche:** jeden Tag ein Bio-Dessert
- ✓ **Ungekühlt haltbar:** fürs einfache Handling



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, Edelmilch

Zubereitung:

1. Johannisbeeren mit Kokosmilch kurz aufkochen lassen, Kokossirup dazugeben, pürieren und abkühlen lassen.
2. **frischli Bio Griesspudding** und Cassis-Kokos-Creme in Schälchen anrichten.
3. 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.

Natürlich frischli: alles Bio – alles gut!

Mit unserem erstklassigen Sortiment an Bio-Milchprodukten erfüllen Sie die hohen Ansprüche Ihrer Gäste und begeistern mit ursprünglichem Geschmack und mit Natürlichkeit!

Ob Bio-Milch in unterschiedlichen Fettstufen im 1-Liter-Packaging und als 10-Liter Bag-in-Box oder unsere Bio-Sahnen für vielfältige Anwendungen: Jedes Produkt aus unserem ausgezeichneten Bio-Sortiment ist natürlich gut und entspricht höchsten Qualitätsanforderungen.

Probieren Sie doch auch einmal unsere vielseitige Bio Küchen-Profi-Sahne mit 15 % Fettgehalt!



Bio Küchen-Profi-Sahne 15 %

Optimal für Saucen und Desserts: unsere **Bio Küchen-Profi-Sahne** mit 15 % Fettgehalt. Feiner, flüssiger Rahm.

Für anspruchsvolle Großverbraucher in Hotellerie, Gastronomie und Catering.



Bio Schlagsahne 30 %

Natürlich gut: Unsere **Bio-Schlagsahne** mit 30 % Fettgehalt.

Mit optimalen Aufschlageigenschaften und bestem Geschmack.



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

- ✓ **Vielseitig verwendbar:** erstklassige Milch-, Schlagsahne- und Küchensahneprodukte für vielfältige Anwendungen mit Bio-Anspruch
- ✓ **Natürlich gut:** für die vegetarische Ernährung geeignet



Bio H-Vollmilch 3,8 %

Fettarme Bio H-Milch 1,5 %

Unsere **haltbare Bio-Milch** ist ein voller Genuss. Optimal als Milchschaum im Cappuccino, als Shake oder für Cerealien. Mit natürlichem Fettgehalt und natürlich ohne Zusatzstoffe. Erhältlich in den beiden Fettstufen 1,5 % und 3,8 %.

Bio H-Vollmilch 3,8 %

Fettarme Bio H-Milch 1,5 %

Reine, **vollmundige Bio-Milch** ohne jede Zusatzstoffe. Lange haltbar durch schonende, präzise Erhitzung für höchsten geschmacklichen Anspruch.

In der praktischen 10-Liter Bag-in-Box.



Artikeldaten

Art-Nr.	GTIN	Artikelbezeichnung	Fett- gehalt	Füll- gewicht	Paletten- höhe	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
7000	4045500070005	Bio H-Vollmilch	3,8 %	1 l	1180 mm	12 x 13 x 5 = 780	10 Wochen
45390	4102640453904	Bio H-Vollmilch BiB	3,8 %	10 l	1150 mm	1 x 24 x 3 = 72	8 Wochen
7002	4045500070029	Fettarme Bio H-Milch	1,5 %	1 l	1180 mm	12 x 13 x 5 = 780	10 Wochen
41390	4102640413908	Fettarme Bio H-Milch BiB	1,5 %	10 l	1150 mm	1 x 24 x 3 = 72	8 Wochen
7020	4045500070203	Bio H-Schlagsahne*	30 %	1 kg	1285 mm	12 x 12 x 6 = 864	8 Wochen
7035	4045500070357	Bio Küchen-Profi-Sahne	15 %	1 kg	1285 mm	12 x 12 x 6 = 864	10 Wochen

*Vor dem Schlagen 24 Stunden in den Kühlschrank stellen!

Unser zertifiziertes Bio-Sortiment:



DE-ÖKO-001
DE-ÖKO-003
DE-ÖKO-005



082026/04

