

Ideal für Ihre
Herbst- und
Winterkarte!



125
Jahre
frischli

Dessertgenuss für die
kalte Jahreszeit

GENUSS, DER DIE KALTE JAHRESZEIT VEREDELT

Die Jahreszeiten Herbst und Winter laden dazu ein, Gäste mit wärmenden Aromen und besonderen Geschmackserlebnissen zu verwöhnen. Gerade jetzt sind **kreative Dessertangebote** gefragt, die **Gemütlichkeit, Qualität und Genuss** perfekt vereinen.

Mit unseren **vielseitigen Convenience-Produkten** und **praxisnahen Rezeptideen** lassen sich kreative Herbst- und Winterdesserts schnell, einfach und wirtschaftlich umsetzen. Von fruchtigen Apfelkreationen über feine Gewürznoten bis hin zu festlichen Dessertvariationen – entdecken Sie **inspirierende Konzepte für Gastronomie, Hotellerie und Gemeinschaftsverpflegung**.

STARK IM VORTEIL – MIT FRISCHLI DESSERTS:



- ✓ Vielseitig einsetzbar: pur oder veredelt
- ✓ Ausgezeichnetes Genusserlebnis – schmecken wie selbstgemacht.
- ✓ Direkt servierfertig
- ✓ Einfach in der Anwendung
- ✓ Im praktischen, platzsparenden 5-kg-Eimer
- ✓ Ungekühlt haltbar, ideal für die Vorratshaltung

Dosieren leicht gemacht

Unser **praktischer Dosierspender** ermöglicht eine exakte und hygienisch einwandfreie Dessert-Portionierung von Saucen und Desserts.

Hierdurch sparen Sie Kosten und leisten zugleich einen Beitrag zum Hygienekonzept Ihrer Großküche.



WINTERZEIT IST APFELZEIT

Als besonderes Highlight unseres 125-Jährigen Jubiläums präsentieren wir ein köstliches **Apfelkuchen-Dessert**: eine moderne Interpretation des beliebten Klassikers, die traditionelle Genussmomente mit zeitgemäßem Dessertgenuss verbindet – und Ihre Gäste begeistern wird und verwöhnt.

Winterlicher Apfel-Moment mit Zimtstern-Crunch

ZUTATEN:

- 100 g frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen
- 2 Zimtsterne
- 1 EL Apfel, gewürfelt
- 1 Prise Zimt
- Garnitur: Nüsse, Mandeln, Pistazien

ZUBEREITUNG:

1. Das frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen in ein Glas füllen.
2. 1 Zimtstern fein würfeln und auf dem Dessert verteilen
3. Apfelwürfel mit Zimt mischen und ebenfalls auf dem Dessert verteilen
4. Mit dem verbleibenden Zimtstern, den Nüssen, Mandeln und Pistazien nach Gefallen garnieren.

JETZT ENDTECKEN: JUBILÄUMSDESSERT TYP APFELKUCHEN

Pur genießen oder mit
Apfelkompott verfeinern

Einfach in der
Anwendung

Unique und nur bei
uns erhältlich

Ready to use

Perfekt für saisonale
Dessertkreationen zur
kalten Jahreszeit

Mit
echten Apfel-
stückchen!



Auch als
Bio-Variante
erhältlich



Vanilla-Fruchtgenuss

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 300 g Bio-Äpfel, entkernt & geschält
- 30 g Cranberrys, getrocknet
- 15 g Zucker
- 20 g Zitronensaft
- 30 ml Apfelsaft
- 8 g Speisestärke
- 1 kg **frischli Vanilla-Pudding**
- 30 g Haselnüsse, gehobelt

ZUBEREITUNG:

1. Äpfel fein würfeln, Cranberrys fein hacken, mit Zucker und Zitronensaft erhitzen und ca. 10 Minuten köcheln lassen.
2. Apfelsaft mit Speisestärke verrühren, die Grütze damit andicken und anschließend kalt stellen.
3. frischli Vanilla-Pudding in Gläser portionieren.
4. Apfel-Cranberry-Grütze darauf verteilen und mit gehobelten Haselnüssen garnieren.

Warmer Winter-Grießbrei

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 80 g Zimtschnecken
- 15 g Butter
- 2 kg **frischli Grießbrei**
- 150 g Preiselbeeren, aus dem Glas

ZUBEREITUNG:

1. Zimtschnecken würfeln und in Butter anrösten.
2. frischli Grießbrei erhitzen und in Schälchen anrichten.
3. Preiselbeeren ebenfalls erhitzen und Grießbrei damit garnieren, Zimtschnecken-Croûtons darüber streuen.

Grießpudding
wird trendy!



Auch als
Bio-Variante
erhältlich



Mascarpone-Gedicht

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

300 g Preiselbeeren, aus dem Glas

10 g Speisestärke

½ TL Zimt

100 g Vanillekipferln

1 kg **frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme**

ZUBEREITUNG:

1. Preiselbeeren in ein Sieb geben. Die Flüssigkeit auffangen, mit Stärke verrühren und kurz aufkochen. Preiselbeeren und Zimt unterrühren und die Sauce 30 Minuten kaltstellen.
2. Vanillekipferln fein hacken.
3. frischli Birne-Quitte-Mascarpone Creme in Gläser portionieren.
3. Preiselbeer-Zimt-Sauce darauf verteilen und Vanillekipferln darüber streuen.

So lecker mit Vanille-Kipferl-Crumble!



Winterlicher Karamellpudding

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

300 g **Creme frischli**

200 g Quittengelee

1 kg **frischli Karamell-Pudding**

40 g Rauchmandeln

ZUBEREITUNG:

1. Creme frischli mit Quittengelee vermengen.
2. frischli Karamell-Pudding in Gläser portionieren und Quittencreme darauf verteilen.
3. Rauchmandeln grob hacken und die Dessert damit garnieren.





Rote-Grütze-Cheesecake-Trifle

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

120 g Speculatius

1 kg **frischli Cheesecake Dessert**

500 g **frischli Rote Grütze**

ZUBEREITUNG:

1. Speculatius grob zerstoßen, einige Stücke zum Garnieren beiseitelegen, die übrigen Kekse in Gläser portionieren.
2. frischli Cheesecake-Dessert über die Speculatius-Kekse geben, anschließend frischli Rote Grütze darauf verteilen und mit Speculatiusstücken garnieren.

Für besondere Anlässe!

Festlicher Schokopudding

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

500 g Bananen, geschält

Kardamom, gemahlen

1 kg **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %**

200 g Vanille-Kipferln

frischli Schlagsahne 30 %

Mit Blaubeeren auch sehr lecker!

ZUBEREITUNG:

1. Bananen in dünne Scheiben schneiden und an die Innenseiten der Glasschalen drücken, 20 Scheiben zur Dekoration zurücklegen.
2. Die Bananenscheiben mit etwas Kardamom bestäuben und den frischli Edel-Schoko-Pudding 50 % in die Mitte füllen.
3. Vanille-Kipferln fein zerstoßen und auf dem Schoko-Pudding verteilen.
4. Die Desserts mit frischli Schlagsahne 30 % garnieren.



Tiramisu-Wintertraum

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 1 kg **frischli Tiramisu-Creme**
- 500 g Spekulatius
- 1000 g TK-Beeren (gemischt)
- Karamellsauce
- Puderzucker

ZUBEREITUNG:

1. In eine eckige Auflaufform Spekulatius auf den Boden legen, darüber ca. 250 g von der frischli Tiramisu-Creme verteilen.
2. Die Beeren darauf verteilen (kann man auch gut mit den gefrorenen Früchten zubereiten).
3. Restliche Creme darauf streichen und mit Spekulatius bedecken. 4-5 Stunden kühl stellen.
4. Vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen und mit Karamellsauce garnieren.



Auch für das klassische Tiramisu geeignet!



Belgische Schokowaffel mit Vanilla-Sauce und Orangenfilets

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- Fertiger Waffelteig
- 1 kg **frischli Vanilla-Sauce**
- frischli Rote Grütze**

ZUBEREITUNG:

1. Waffeleisen zu fünf Doppelwaffeln ausbacken, anschließend vierteln und je zwei Viertel pro Teller anrichten.
2. frischli Vanilla-Sauce begeben und mit frischli Rote Grütze garnieren.

Vanilla-Sauce topped alles!



ARTIKELDATEN

Art.-Nr.	Artikelbezeichnung	Gewicht
1162	frischli Tiramisu-Creme	1kg
1181	frischli Creme frischli 10 %	1kg
1202	frischli Vanilla-Sauce	1kg
2664	frischli Grießbrei	1 kg Für kleine Wohngruppen
2530	frischli Grießbrei	5 kg
2549	frischli Bio Grießpudding	5 kg Unsere Bio Variante!
2551	frischli Vanilla-Pudding	5 kg
2536	frischli Bio Vanille Pudding	5 kg Unsere Bio Variante!
2553	frischli Karamell-Pudding	5 kg
2566	frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme	5 kg
2569	frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %	5 kg
2574	frischli Cheesecake-Dessert	5 kg
2575	frischli Jubiläumsdessert Typ Apfelkuchen	5 kg
2650	frischli Rote Grütze	5 kg

UNSER AUSSEN-DIENSTTEAM



1 NATIONAL

1 VOLKER KOHRS

Leiter Foodservice
Verwender Deutschland
+49 (0) 5037 / 301 0
volker.kohrs@frischli.de

2 FRANK FALK

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 151 / 11 28 09 89
frank.falk@frischli.de

3 RALF BÖTTCHER

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 160 / 7 41 37 00
ralf.boettcher@frischli.de

4 ANDREAS HINZE

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 7 62 53 06
andreas.hinze@frischli.de

5 VOLKER GUNIA

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 151 / 57 96 68 36
volker.gunia@frischli.de

6 NICOLAS EHMER

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 9 87 83 75
nicolas.ehmer@frischli.de

7 MICHAEL GÖDEL

Gebietsverkaufsleiter
Verwender
+49 (0) 171 / 9 91 42 67
michael.goedel@frischli.de



Unser ganzes
Produktsortiment &
mehr Rezepte hier:
www.frischli-foodservice.de

