

Ideal für Ihre  
Herbst- und  
Winterkarte!



125

Jahre

frischli

\*DESSERT KI-GENERIERT

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. Ein 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.
4. 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 24 %**

200 g Quittengelee

1 kg **frischli Karamell-Pudding**

40 g Rauchmandeln

### ZUBEREITUNG:

1. **Creme frischli 24 %** 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 Spekulatius

1 kg **frischli Cheesecake Dessert**

500 g **frischli Rote Grütze**

### ZUBEREITUNG:

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

### 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.

*Mit Blaubeeren auch sehr lecker!*



DESSERT KI-GENERIERT



## 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!*



## Herbstlicher Birnenquark

### ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 800 g **GASTRO frischli Fruchtquark Birne**
- 40 g Bio Crunchy Müsli
- 75 g Weizenmehl
- 25 g Backkakao
- 75 g brauner Zucker
- 75 g Butter
- 1 Prise Salz

### ZUBEREITUNG:

1. Aus Mehl, Backkakao, Zucker, Butter und Salz Streusel herstellen, diese bei 180°C 15 Minuten lang backen und anschließend abkühlen lassen.
2. **GASTRO frischli Fruchtquark Birne** in Gläser portionieren.
3. Schoko-Crumble darauf verteilen und mit Crunchy Müsli garnieren.



*Fruchtig-leichter Geschmack!*



## ARTIKELDATEN

| Art.-Nr. | Artikelbezeichnung                        | Gewicht                                  |
|----------|-------------------------------------------|------------------------------------------|
| 1162     | frischli Tiramisu-Creme                   | 1 kg                                     |
| 1177     | frischli Creme frischli 24 %              | 1 kg                                     |
| 2664     | frischli Grießbrei                        | 1 kg <span>Für kleine Wohngruppen</span> |
| 2530     | frischli Grießbrei                        | 5 kg                                     |
| 2549     | frischli Bio Grießpudding                 | 5 kg <span>Unsere Bio Variante!</span>   |
| 2551     | frischli Vanilla-Pudding                  | 5 kg                                     |
| 2536     | frischli Bio Vanille Pudding              | 5 kg <span>Unsere Bio Variante!</span>   |
| 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                                     |
| 26870    | GASTRO frischli Fruchtquark Birne         | 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](http://www.frischli-foodservice.de)

