

frischli

Cheesecake-Dessert

met fijn citroensmaak



De moderne dessertspecialiteit voor trendbewuste fijnproevers!

Nu kunt u de hippe smaak van de Verenigde Staten aan uw tafelgasten aanbieden: Met onze cheesecake dessert bent u volledig in lijn met de trend en serveert u uitstekende nagerechten voor veeleisende klanten die uitkijken naar unieke smaakbelevissen.

De onweerstaanbare combinatie van yoghurt en kwark met een fijn vleugje citroen maakt deze frisse dessertspecialiteit tot een lucratief highlight dat zich snel zal vestigen als het favoriete dessert van uw gasten – of het nu ter plekke wordt geconsumeerd of onderweg.

Ook perfect als basis voor veel verschillende toepassingsideeën: try it – love it!

Cheesecake-Dessert met aardbeiensalade

Bereidingstijd: 30 min.

Ingrediënten voor 10 porties

- 300 g aardbeien
- 20 g suiker
- 1 kg frischli Cheesecake-Dessert

Bereiding

1. Voor het garneren, 5 aardbeien opzij leggen. De overige aardbeien in kleine blokjes snijden en met suiker mengen.
2. De aardbeiensalade in dessertglazen vullen en een laagje frischli Cheesecake-Dessert overheen verspreiden.
3. De overige aardbeien in plakjes snijden en de desserts ermee garneren.

Tip

Voor een variant met een subtiele kruidigheid kan de aardbeiensalade op smaak worden gebracht met een beetje chilipoeder.

Uw voordelen voor succes:

- ✓ topaktuele smaakrichting
- ✓ gemaakt van 25 % kwark & 60 % yoghurt
- ✓ met een fijn citroensmaak
- ✓ zonder stukjes
- ✓ geen etikettering van additieven nodig
- ✓ kan ongekoeld bewaard worden & kant-en-klaar

Cheesecake-Dessert-Trifle "Framboos-boterkoekjes"

Bereidingstijd: 30 Min. Afkoeltijd: 45 Min.

Ingrediënten voor 10 porties

- 200 g frambozen
- 20 g suiker
- 10 g zetmeel
- 100 ml water
- 100 g boterkoekjes (20 stuks)
- 1 kg frischli Cheesecake-Dessert

Bereiding

1. Voor het garneren 10 frambozen opzij leggen. De rest van de frambozen samen met 50 ml water en suiker verwarmen. Het zetmeel met de rest van het water vermengen, frambozen ertoe voegen en alles roerend aan de kook brengen. Laat de frambozensaus kort afkoelen en zet het in de koelkast.
2. 10 koekjes opzij leggen voor het garneren. Overige koekjes fijn hakken.
3. Laagjes frischli Cheesecake-Dessert, boterkoekjes en frambozensaus in dessertglazen vullen (frischli Cheesecake-Dessert voor de eerste en de laatste laag gebruiken).
4. Garneer de desserts afsluitend met stukjes boterkoekjes en frambozen.

Cheesecake-Dessert-Trifle "Chocoladekoekje-bosbessen"

Bereidingstijd: 30 Min.

Ingrediënten voor 10 porties

- 250 g bosbessen
- 150 g donkere chocoladekoekjes
- 1 el suiker (15 g)
- 1 kg frischli Cheesecake-Dessert

Bereiding

1. Voor het garneren enkele bosbessen opzij leggen, de rest van de bosbessen met suiker besprenkelen.
2. 10 chocoladekoekjes voor het garneren opzij leggen en de overige koekjes fijn hakken.
3. Dessertglazen met laagjes frischli Cheesecake-Dessert, koekjes en bosbessen vullen (frischli Cheesecake-Dessert voor de eerste en de laatste laag gebruiken).
4. Desserts afsluitend met koekjes en bosbessen garneren.

Snel klaar – prima om onderweg te genieten!



Verfris uw assortiment!

Verras uw gasten en inspireer nieuwe groepen klanten!

Het kant-en-klaar product in de praktische emmer van 5 kg is een echt dessert-highlight. Het frischli Cheesecake-Dessert is de perfecte basis voor talrijke creatieve nagerechten. Tegelijkertijd is het ook zonder toevoegingen een heerlijk lekkernij.

Bied sterke verkoopimpulsen aan met frisse smaakbelevissen!

Inhoud: 5 kg • Art.-Nr.: 2574 • GTIN: 4045500025746



Een dessertspecialiteit die zich loont!

Waardevol en zonder moeite: Ons heerlijk, kant-en-klaar dessert zorgt ervoor dat u alleen maar een minimum aan ingrediënten en tijd nodig heeft om een uitstekend nagerecht te creëren. Perfect voor uw berekening en een veelbelovend dessertaanbod!

Ons prijsvoorbeeld:

| | |
|--------|-----------------|
| € 0,10 | decoratie |
| € 0,30 | frischli |
| | Cheesecake |
| | Dessert (100 g) |

| | |
|----------|--------------|
| = € 0,40 | totaal |
| → € 1,00 | verkoopprijs |

= € 0,60 marge

