

frischli

Süße Momente

ZUM FEIERN





Ihr Partner für genussvolle Dessertlösungen

SEIT 25 JAHREN

Als erfahrener Partner wissen wir, wie wichtig verlässliche Lösungen für die Zufriedenheit Ihrer Gäste sind.

Mit erstklassigen Produkten, durchdachten Konzepten und kompetentem Service auf Augenhöhe unterstützen wir Sie dabei, Ihren Gästen echte Genussmomente zu schenken und nachhaltig erfolgreich zu sein.

Produkte, die Ihren Küchenalltag erleichtern



- ✓ **Direkt servierfertig** für höchste Convenience und einfaches Handling
- ✓ **Gleichbleibende, hohe Qualität**
- ✓ **Garantiert gelingsicher** und **einfach im Handling** – auch bei Fachkräftemangel
- ✓ **Ungekühlt haltbar** für maximale Planungssicherheit

Für jeden Geschmack und Verzehranlass

- ✓ Große Vielfalt von beliebten **Klassikern** bis zu trendigen **Dessert-Innovationen**
- ✓ **Praxisnahe Konzepte und inspirierende Rezeptideen**
- ✓ Perfekt für jeden **Foodservice-Channel**: Betriebsgastronomie, Kita- und Schulverpflegung, Mensa, Krankenhaus, Hotellerie, Catering und (System-) Gastronomie



Lösungen für jeden Bedarf

- ✓ Neben klassischen Milchprodukten bieten wir **Vielfalt in bester Bio-Qualität und pflanzenbasierte Produkte**
- ✓ Kompakte **Großgebilde** für Ihre Profiküche und praktische **Einzelportionen** für Tablett-Systeme



Beratung auf Augenhöhe

Persönliche Anwendungsberatung durch unser kompetentes Verwender-Team.



**WIR
SIND FÜR
SIE DA!**



Die frischli Dessertkompetenz

UNSERE GESCHICHTE

Was ist in den letzten 25 Jahren rund um die frischli Dessert-Erfolgsgeschichte passiert?
Was waren unsere Highlights?



2000

DESSERTS? KÖNNEN WIR!

Einstieg in die Dessertproduktion: Mit der **umgebauten UHT-Anlage für 5- und 10-kg-Eimer** können erstmals **ungekühlte, süße Produkte** hergestellt und abgefüllt werden.



2003

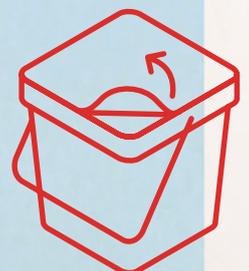
CLEVER VERPACKT

Die neuen **eckigen Eimer** sparen Platz und optimieren die Palettenauslastung.

2012

MAXIMALE HYGIENE

Der **optimierte Eimer mit peel-fähiger Folie** macht das Handling noch einfacher und hygienischer. Keine Folienreste am Eimer, mehr HACCP-Sicherheit.





2015

VOLLE KRAFT VORAUS

Neue Anlage – dreifache Kapazität:
 frischli setzt technologisch neue Maßstäbe und legt den Grundstein für eine langfristige Marktführerschaft.

2017

WENIGER ZUCKER – MEHR MÖGLICHKEITEN

Die beliebten **Milchpudding Schoko und Vanille 5 kg** enthalten ab sofort weniger **Zucker** und sind damit auch für zertifizierte Menülinien geeignet.



**NUR
 1,5 % FETT UND
 6 % ZUGEBENER
 ZUCKER**

2020

GROSSER GENUSS IN KLEINEM FORMAT

frischli bietet jetzt eine neue Vielfalt im 85-g-Portionsbecher – ideal für die Anforderungen von Homeoffice- und To-go-Lösungen in der Corona-Zeit.

2021

BIO UND PFLANZLICH STARTEN DURCH

Die ersten frischli **Bio-Desserts**, Bio Vanille- und Schokopudding im **5-kg-Eimer**, werden eingeführt. Im September folgt die **Plant-based-Range** mit Schoko und Salted Caramel im **5-kg-Eimer** – später im **3-kg-Gebinde**.



2024

HAFERDRINKS HAUSGEMACHT

Eröffnung der Haferanlage in Rehburg und Start des Joint Ventures „**The Oat Factory**“ zusammen mit der H. & J. Brüggem KG. Alle **frischli Plant-based-Produkte** basieren künftig auf **Haferbase** aus der eigenen Anlage und Mühle (ab 2025).



Unsere Lieblingsrezepte

ZUM JUBILÄUM

Seit 25 Jahren entwickeln wir erstklassige Dessertprodukte und verführerische Rezepte für Profiverwender – praktisch, genussvoll und ausgezeichnet!

**Entdecken Sie unsere Rezeptinspiration zum Jubiläum
mit unseren prämierten Top-Produkten!**



Schokopudding

MIT GRANOLAKUGELN & PAPAYA

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 20 g Haferflocken, zart
- 40 g Mandeln, gemahlen
- 30 Datteln, fein gehackt
- 20 ml Apfelsaft
- 15 g Honig
- 10 g Kakaopulver
- **1 kg frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %**
- 300 g Papaya-Fruchtfleisch

ZUBEREITUNG:

1. Haferflocken rösten, mit Mandeln, Datteln, Apfelsaft und Honig verkneten und zu 10 Kugeln formen. Kugeln in Kakaopulver wenden und auf kleine Spieße stecken.
2. Papaya in Würfel schneiden.
3. **frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %** in Gläser portionieren. Papaya-Würfel darauf verteilen und die Spieße darüberlegen.



Bio Milchreis

HIMBEER-MANGO

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 800 g **frischli Bio Milchreis**
- 100 g Himbeerpüree
- 100 g Mangopüree

ZUBEREITUNG:

1. **frischli Bio Milchreis** und Himbeerpüree verrühren und ins Glas füllen.
2. **frischli Bio Milchreis** und Mangopüree verrühren und ins Glas füllen.
3. Mit einzelnen Himbeeren oder Mangowürfeln wie gewünscht anrichten.



Mascarpone-Creme

MIT PREISELBEER-ZIMT-SAUCE & VANILLEKIPFERL

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 300 g Preiselbeeren aus dem Glas
- 10 g Speisestärke
- ½ TL Zimt
- 100 g Vanillekipferl
- 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 Min. kaltstellen.
2. Vanillekipferl fein hacken.
3. **frischli Birne-Quitte-Mascarpone-Creme** in Gläser portionieren.
4. Preiselbeer-Zimt-Sauce darauf verteilen und Vanillekipferl darüberstreuen.



Schichtdessert

MIT SAUERKIRSCHEN

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 500 g Sauerkirschen aus dem Glas
- 10 Schoko-Cookies
- **1 kg frischli Stracciatella-Creme**
- 20 g Schokoraspeln

ZUBEREITUNG:

1. Sauerkirschen abgießen. Cookies grob zerbrechen und als Boden in Gläser geben.
2. **frischli Stracciatella-Creme** mit den Schokoraspeln verrühren.
3. Kirschen und Stracciatella-Creme abwechselnd in die Gläser füllen.



Vanille-Oreo Trifle

MIT FRISCHEN BEEREN

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- **1 kg frischli 100 % Pflanzlich Hafer Natur**
- 15 g Vanillepaste
- 50 g Zucker
- 200 g Beerenmischung
- 100 g Oreo-Kekse, zerkleinert
- 20 g Haselnussblättchen, geröstet
- 10 Beeren zur Deko

ZUBEREITUNG:

1. **frischli 100 % Pflanzlich Hafer Natur** mit Vanillepaste und Zucker verrühren.
2. Beerenmischung in Gläser portionieren.
3. Zerkleinerte Oreo-Kekse auf die Beeren verteilen.
4. Hafer-Vanille-Creme draufgeben, mit den Haselnussblättchen garnieren und eine Beere daraufsetzen.



Cheesecake-Dessert

MIT ROTEN FRÜCHTEN

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 150 g Honigkuchen
- 1 kg frischli Cheesecake-Dessert
- 400 g frischli Rote Grütze

ZUBEREITUNG:

1. Den Honigkuchen in feine Würfel schneiden und in Dessertgläser portionieren; etwa 10 Würfel für die Dekoration beiseitelegen.
2. Die Gläser zur Hälfte mit **frischli Cheesecake-Dessert** füllen.
3. Anschließend **frischli Rote Grütze** darauf verteilen; dabei etwas Grütze für die Dekoration aufbewahren.
4. Mit **frischli Cheesecake-Dessert** auffüllen und mit **frischli Rote Grütze** sowie Honigkuchen garnieren.



Mandarinen-Mascarpone-Creme

MIT LEBKUCHEN-NUSS-GRANOLA

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 80 g gemischte Nüsse (Walnüsse, Haselnüsse, Cashewkerne)
- 70 g Haferflocken, kernig
- 20 g Zucker
- 50 g Lebkuchen
- **1 kg frischli Mandarine-Mascarpone-Creme**

ZUBEREITUNG:

1. Nüsse grob hacken und zusammen mit Haferflocken und Zucker anrösten.
2. Lebkuchen fein würfeln und dazugeben.
3. **frischli Mandarine-Mascarpone-Creme** in Gläsern portionieren.
4. Lebkuchen-Nuss-Granola auf der Creme verteilen.



Schon gewusst?

DESSERTGENUSS LIEGT IN UNSERER NATUR!

Süßes macht glücklich – und das hat einen Grund: In der Evolution war süßer Geschmack ein Hinweis auf sichere, energiereiche Nahrung. Bitteres dagegen war oft ein Warnsignal für Ungenießbares. Bis heute reagiert unser Gehirn positiv auf Süßes und löst Glücksgefühle aus. Kein Wunder also, dass Desserts das Highlight eines Menüs sind. Mit unseren Desserts servieren Sie Ihren Gästen also nicht nur eine Nachspeise, sondern echte Glücksmomente.



Waffel-Trifle

MIT SAUERKIRSCHEN & VANILLEPUDDING

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 1 kg frischli Vanilla-Pudding mit Sahne
- 500 ml frischli Schlagsahne 32 %
- 25 g Bourbon-Vanillezucker
- 4 Herzwaffeln
- 500 g Sauerkirschen (Konserven)
- Kakao

ZUBEREITUNG:

1. frischli Schlagsahne 32 % mit dem Bourbon-Vanillezucker steif schlagen.
2. In einem Dessertglas abwechselnd Waffelherzen, frischli Vanilla-Pudding und Sauerkirschen schichten.
3. Mit der geschlagenen Vanille-Sahne und einer Kirsche dekorieren und mit Kakao bestäuben.

Erdbeerdessert

MIT KARAMELLISIERTEN CROÛTONS & FRISCHEN ERDBEEREN

ZUTATEN FÜR 10 PERSONEN:

- 50 g Vollkornbrot
- 10 g Zucker
- 200 g Erdbeeren
- 1 kg GASTRO frischli Fruchtjoghurt Erdbeere

ZUBEREITUNG:

1. Vollkornbrot fein würfeln und mit Zucker karamellisieren.
2. Erdbeeren halbieren und in Scheiben schneiden.
3. GASTRO frischli Fruchtjoghurt Erdbeere in Gläser portionieren.
4. Erdbeerscheiben darauf verteilen und mit den Croûtons garnieren.



Danke für ein Vierteljahrhundert Treue und Erfolge!

Wir freuen uns auf weitere spannende und genussversprechende
gemeinsame Jahre. Immer am Puls der Zeit – für Sie und Ihre Gäste!



HIER GEHT'S ZU UNSEREN
**Produkten &
Rezepten!**

frischli

FRISCHLI MILCHWERKE GMBH

Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum
Tel.: +49 5037-301-0 · Fax: +49 5037-301-120
www.frischli-foodservice.de · info@frischli.de