

frischli

ERNÄHRUNGSBEWUSST VERWÖHNEN
MIT FRISCHLI DESSERTS

Ideal für
Schul- und Kita-
verpflegung



CLEVER VERPFLEGEN – LEICHT GEMACHT!

Egal ob Milchreis, Grießbrei, Rote Grütze, das Milchpudding-Trio bis hin zu unseren Bio-Milchpudding-Highlights:

Unsere praktischen Convenience-Produkte enthalten **fettarme Milch** und **maximal 6 % zugesetzten**

Zucker* – was Sie verantwortungsvoll dabei unterstützt, ausgewogene Desserts nach DGE-Qualitätsstandards in Ihrer Betriebsverpflegung anzubieten.

Weniger Kalorien, Fett und Zucker bei gleichbleibend viel Eiweiß, Mineralstoffen leisten einen cleveren Beitrag zu einer **bewussten und ausgewogenen Ernährungsweise** – und alles ohne, dass Konsumenten auf ihr leckeres Geschmackerlebnis verzichten müssen.

*Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone und Heidelbeere mit 3,5% Fett und max. 14g Zucker. Buttermilch-Dessert Mango mit max. 6% Zucker.

Ihre Vorteile:

- mit fettarmer Milch
- mit natürlichen Aromen
- mit maximal 6 % zugesetztem Zucker*
- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- für die vegetarische Ernährung
- ideal für die Kita- und Schulverpflegung

AUS FETTARMER
MILCH + MAX.
6 % ZUGEGBENEM
ZUCKER*

*Bio Milchreis mit 5,5 % zugegebenen Zucker



Ideal auch:
Desserts für
To-go



Alle Rezepte und Produkte finden Sie auf www.frischli-foodservice.de!

5-kg-Desserts mit wenig Fett + wenig Zucker

Im DGE-Qualitätsstandard wird bei Milchprodukten die Verwendung von fettarmer Milch und die sparsame Verwendung von Zucker gefordert. Daher verwenden wir in entsprechend ausgewiesenen frischli Dessertprodukten nur fettarme Milch und setzen maximal 6 g Zucker pro 100 g zu. Ideal für den Einsatz in zertifizierten Menülinien.



AUS FETTARMER
MILCH + MAX.
6 % ZUGEGEBENEM
ZUCKER



UNSERE DESSERTS – PERFEKT AUCH FÜR KREATIVE DESSERTIDEEN MIT OBST, FRÜCHTEN ODER CEREALIEN!

Versorgen Sie Ihre Gäste mit kleinen genussvollen Zwischenmahlzeiten und sorgen Sie so für einen zusätzlichen Energieschub – besonders wichtig überall da, wo Konzentration und Leistung gefragt sind, wie z.B. am Arbeitsplatz oder in der Schule.

1. Obst & Früchte

Veredeln Sie Ihren Pudding, Grießbrei oder Joghurt mit einer Hand voll Erdbeeren, einer Kiwi oder Orange oder einem anderen Obst Ihrer Wahl.

VITAMIN C IN OBST[△]

Kiwi	71 %
Erdbeere	65 %
Orange	50 %
Rote Johannisbeere	3 %

[△] Prozent des Tagesbedarfs (100 mg). Werte pro 100g.



Der Ersatz eines süßen **Desserts ohne Obst durch ein Dessert mit Obst** erhöht die Aufnahme von Vitamin C und leistet somit einen anerkannten Beitrag zur Stärkung der Abwehrkräfte.



GROSSE VIELFALT FÜR BESONDERE ERNÄHRUNGSFORMEN

Mit wenig Fett + wenig Zucker: Bio-Dessert im 5-kg-Eimer

Bio boomt – gerade bei Milch und Milchprodukten steigt daher in vielen Foodservice-Bereichen zunehmend die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Landwirtschaft. Ideal für den Einsatz in zertifizierten Menülinien.



- ausgezeichnetes Genusserlebnis – schmeckt wie "selbstgemacht"
- zertifiziert mit dem EU-Bio-Siegel
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe

- mit 1,5 % Fett im Milchanteil + max. 6 % zugesetztem Zucker
- ideal für die Verpflegung in Kitas und Schulen



2. Trockenfrüchte

Auch kleine Mengen an Trockenfrüchten wie z.B. Cranberries oder Rosinen können durch natürlich erhaltene Pflanzenfarbstoffe und **Mineralstoffe** ein echter Kick für zwischendurch sein.

!

Bitte nur in Maßen, denn Fruchtzucker wird im Körper schneller zu Fett umgewandelt als Traubenzucker.



Laktosefreie Buttermilch-Desserts

Circa jede siebte Person in Deutschland leidet an Laktoseintoleranz[°]. Für Menschen mit Milchzuckerunverträglichkeit haben wir ein ganz besonderes Desserttrio im Angebot: unsere fruchtig-frischen Buttermilchdesserts in drei Sorten. Laktosefrei – aber trotzdem mit großem Geschmack! Mit echter Frucht und 3,5 % Fettgehalt.

[°]Quelle: www.verbraucherzentrale.de, Stand 28.07.2025



3. Getreide & Cerealien

Haferflocken oder gepufftes Amaranth u. a. mit einem **hohen Anteil an Ballaststoffen** liefern einen zusätzlichen Beitrag für ein gesundes Dessert, denn sie fördern eine gute Verdauungsleistung und Immunabwehr.



Bieten Sie zum Frühstück ein Müsli aus Quark und Joghurt, Beerenobst, Haferflocken und gepufftem Amaranth an. Verfeinert mit Haselnüssen und Mandeln bieten Sie einen echten **Powerkick für den Tag!**

Durch die hohe Eiweißqualität sorgen Milchprodukte für eine langanhaltende Sättigung. Fettreduzierte Varianten können dabei eine **Gewichtsabnahme unterstützen**.





Hygienisch, lecker & praktisch:

**Besonders in aktuellen Zeiten von Vorteil:
leckere Desserts im Becher!**

Entdecken Sie z. B. unsere Milchpudding-Portionen Vanille, Schoko und Butterkeks im 85-g-Becher mit fettarmer Milch und 6 % zugesetztem Zucker.

Artikeldaten

Produkt-bezeichnung	Inhalt	Art.-Nr.:	EAN	Durchschnittliche Nährwerte pro 100g							Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergenkennzeichnung
				Energie	Fettgehalt	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz		
Milchreis	5 kg	2500	4045500025005	475 kJ (113 kcal)	1,5 g	1,0 g	21 g	9,4 g ¹	3,6 g	0,18 g	•	Milch
Grießbrei	5 kg	2530	4045500025302	366 kJ (87 kcal)	1,5 g	0,9 g	14 g	9,3 g	3,8 g	0,13 g	•	Milch, Gluten
Rote Grütze	5 kg	2650	4045500026507	342 kJ (82 kcal)	0,2 g	<0,1 g	18 g	15 g ²	0,6 g	0,01 g	•	-
Milchpudding Vanille	5 kg	2541	4045500025418	331 kJ (79 kcal)	1,5 g	1,0 g	13 g	10 g ¹	3,2 g	0,18 g	•	Milch
Milchpudding Schoko	5 kg	2540	4045500025401	350 kJ (84 kcal)	1,5 g	0,9 g	14 g	10 g ¹	3,3 g	0,18 g	•	Milch
Milchpudding Butterkeks	5 kg	2542	4045500025425	333 kJ (80 kcal)	1,5 g	1,0 g	13 g	10 g ¹	3,1 g	0,18 g	•	Milch, Gluten
Milchpudding Schoko	85 g	2830	4045500028303	350 kJ (84 kcal)	1,5 g	0,9 g	14 g	10 g ³	3,3 g	0,18 g	•	Milch
Milchpudding Vanille	85 g	2831	4045500028310	331 kJ (79 kcal)	1,5 g	1,0 g	13 g	10 g ³	3,2 g	0,18 g	•	Milch
Milchpudding Butterkeks	85 g	2832	4045500028327	335 kJ (80 kcal)	1,5 g	1,0 g	13 g	10 g ³	3,1 g	0,18 g	•	Milch
Neu!												
Bio Milchreis	5 kg	2501	4045500025012	464 kJ (111 kcal)	1,3 g	0,8 g	21 g	9,4 g ⁴	3,6 g	0,18 g	•	Milch
Bio Milchpudding Schoko	5 kg	2535	4045500025357	363 kJ (87 kcal)	1,7 g	1,1 g	14 g	10 g ³	3,4 g	0,13 g	•	Milch
Bio Milchpudding Vanille	5 kg	2536	4045500025364	347 kJ (83 kcal)	1,3 g	0,9 g	14 g	10 g ³	3,0 g	0,23 g	•	Milch
Bio Milchpudding Karamell	5 kg	2537	4045500025371	347 kJ (83 kcal)	1,3 g	0,9 g	14 g	10 g ³	3,0 g	0,23 g	•	Milch
Bio Grießpudding	5 kg	2549	4045500025494	374 kJ (89 kcal)	1,5 g	0,9 g	15 g	10 g ³	3,5 g	0,13 g	•	Milch
Buttermilch-Dessert Mango	5 kg	2630	4045500026309	379 kJ (91 kcal)	3,4 g	2,3 g	12 g	10 g	2,6 g	0,13 g	•	Milch
Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone	5 kg	2632	4045500026323	437 kJ (104 kcal)	3,4 g	2,3 g	15 g	14 g	2,5 g	0,13 g	•	Milch
Buttermilch-Dessert Heidelbeere	5 kg	2633	4045500026330	447 kJ (107 kcal)	3,4 g	2,3 g	16 g	13 g	2,5 g	0,13 g	•	Milch
Buttermilch-Dessert Mango	85 g	2840	4045500028402	382 kJ (91 kcal)	3,4 g	2,3 g	12 g	10 g	2,6 g	0,13 g	•	Milch
Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone	85 g	2841	4045500028419	437 kJ (104 kcal)	3,4 g	2,3 g	15 g	14 g	2,5 g	0,13 g	•	Milch

¹davon 6 g zugegebener Zucker + 4 g Laktose aus der Milch // ²davon 6 g zugegebener Zucker + 9 g aus der Frucht

³davon 6 g zugegebener Zucker, 4 g Laktose aus der Milch, 1 g Fruktose aus der Frucht // ⁴davon 5,5 g zugegebener Zucker + 3,9 g Laktose aus der Milch