

frischli

Leckere Desserts für die Kita- und Schulverpflegung

AUS
FETTARMER MILCH
+ 6 % ZUGEgebenEM
ZUCKER



Top-Desserts für eine ausgewogene Ernährung

Ein geringer Fettgehalt und max. 6 % zugegebener Zucker – unsere Dessertliebhaber von Milchpuddingen bis hin zu unserem neuen Yo-Fruit-Trio sind speziell für die Kita- und Schulverpflegung entwickelt und begeistern sowohl Eltern, Schüler wie alle anderen Genießer.

frischli hat als eine der ersten auf heutige Marktanforderungen reagiert und seine leckeren Dessertinnovationen speziell für die Schulverpflegung auf altersgerechte Bedürfnisse abgestimmt. 1A-Bedingungen für eine kindgerechte Ernährung.

Wenig Zucker bei vollem Genuss – für Desserterfolge, die allen Spaß machen!



Kluge Vorteile für ihren Umsatz

- ✓ 9 Produkt-Highlights speziell für die Kita- & Schulverpflegung
- ✓ mit natürlichen Aromen
- ✓ mit 1,5 % Fett in der Milch
- ✓ ohne Süßstoff
- ✓ mit maximal 6 % zugesetztem Zucker*
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- ✓ für die vegetarische Ernährung

*Grießbrei mit 5 % zugegebenem Zucker



Unsere neuen Lieblinge: 3 x Yo-Fruit Genuss!

Jede unserer drei köstlichen, ungekühlt haltbaren Yo-Fruit Sorten Erdbeer, Vanille und Pfirsich-Maracuja ist auf altersgerechte Bedürfnisse abgestimmt und überzeugt mit fruchtig-frischen Geschmacksnoten. Ein geringer Fettgehalt und max. 6 % zugegebener Zucker ist die Basis für eine ausgewogene Ernährung in der Schulverpflegung.

Ideal auch als Basis für eigene vielfältige Kreationen im Frühstücks- oder Dessertbereich.

Ungekühlt
haltbar!



Neu!

Speziell entwickelt für die Schulverpflegung!

Im DGE-Qualitätsstandard wird bei Milchprodukten die Verwendung von fettarmer Milch und die sparsame Verwendung von Zucker gefordert. Daher verwenden wir in frischli Yo-Fruit nur fettarme Milch und setzen max. 6 g Zucker pro 100 g zu. Die frischli Yo-Fruit-Produkte können somit in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.

Yo-Fruit Vanille mit Weintrauben & Granola

Zubereitungszeit: 15 Min.

| Zutaten für 10 Portionen | Zubereitung |
|-----------------------------------|--|
| · 800 g frischli Yo-Fruit Vanille | 1. frischli Yo-Fruit Vanille portionieren. |
| · 100 g weiße + rote Weintrauben | 2. Weintrauben halbieren, auf dem Joghurt garnieren und mit Granola bestreuen. |
| · 40 g Granola | |

100 g enthalten durchschnittlich:

| | |
|----------------|------------------|
| Energie: | 362 kJ (96 kcal) |
| Fett: | 1,8 g |
| Kohlenhydrate: | 14,2 g |
| Eiweiß: | 2,8 g |

Yo-Fruit Erdbeere mit Haferkeks-Crunch & frischen Erdbeeren

Zubereitungszeit: 15 Min.

| Zutaten für 10 Portionen | Zubereitung |
|------------------------------------|--|
| · 80 g Haferkekse | 1. Haferkekse grob hacken. |
| · 50 g Erdbeeren | Erdbeeren in Scheiben schneiden. |
| · 800 g frischli Yo-Fruit Erdbeere | 2. frischli Yo-Fruit Erdbeere in Schälchen portionieren und mit Erdbeeren garnieren. |

100 g enthalten durchschnittlich:

| | |
|----------------|------------------|
| Energie: | 382 kJ (92 kcal) |
| Fett: | 2,2 g |
| Kohlenhydrate: | 14,6 g |
| Eiweiß: | 3,1 g |

Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Pfirsichwürfeln & gerösteten Kokoschips

Zubereitungszeit: 20 Min.

| Zutaten für 10 Portionen | Zubereitung |
|---|---|
| · 150 g Pfirsich, entkernt | 1. Pfirsiche in feine Würfel schneiden. |
| · 10 g Kokoschips | 2. Kokoschips leicht anrösten. |
| · 800 g frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja | 3. frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja in Gläser portionieren. |
| | 4. Pfirsichwürfel darauf verteilen und Desserts mit Kokoschips garnieren. |

100 g enthalten durchschnittlich:

| | |
|----------------|------------------|
| Energie: | 319 kJ (76 kcal) |
| Fett: | 1,8 g |
| Kohlenhydrate: | 12,6 g |
| Eiweiß: | 2,5 g |



Schokopudding mit Preiselbeeren & gerösteten Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 20g Mandelblättchen
- 800g frischli Milchpudding Schoko
- 100g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung

Mandelblättchen rösten. frischli Milchpudding Schoko in Gläser portionieren. Preiselbeeren darauf verteilen und mit Mandelblättchen garnieren.

100g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....402,9 kJ (96,1 kcal)
 Fett:.....2,3 g
 Kohlenhydrate:.....15,4 g
 Eiweiß:.....3,1 g

Jetzt weitere Rezepte entdecken!



Rote Grütze mit Vanillepudding & Orangen-Schoko-Flakes

Zubereitungszeit: 20 Min. / Kühlzeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 50g Vollmilch Kuvertüre
- 1g Orangenschale (gerieben)
- 25g Cornflakes
- 500g frischli Milchpudding Vanille
- 300g frischli Rote Grütze

Zubereitung

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Orangenschale und Cornflakes unterrühren. Die Flakes auf Backpapier verteilen und kühl stellen. frischli Milchpudding Vanille zur Hälfte in Gläser portionieren, frischli Rote Grütze darauf verteilen und den übrigen Vanillepudding als dritte Schicht darauf geben. Die Desserts mit Orangen-Schoko-Flakes garnieren.

100g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....416,9 kJ (99,6 kcal)
 Fett:.....2,3 g
 Kohlenhydrate:.....16,9 g
 Eiweiß:.....2,2 g



Vanillepudding mit Schoko-Vanille-Crumbles

Zubereitungszeit: 25 Min. / Backzeit: 8 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 50g Weizenmehl
- 30g Kakaopulver
- 40g Zucker
- 15g Bourbon Vanillezucker
- 50g Butter
- 800g frischli Milchpudding Vanille

Zubereitung

Mehl, Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker und Butter zu Streuseln verkneten. Auf einem Blech verteilen und 30 Minuten kalt stellen. Die Streusel 8 Min. lang bei 200 °C backen und kurz abkühlen lassen. frischli Milchpudding Vanille in Gläser portionieren und die Schoko-Vanille-Crumbles darauf verteilen.

100g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....632,3 kJ (150,7 kcal)
 Fett:.....6,0 g
 Kohlenhydrate:.....19,9 g
 Eiweiß:.....3,8 g



Warmer Grießbrei mit Blaubeer-Birnen-Kompott & gehackten Pistazien

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 100g Birnen (geschält und entkernt)
- 100g Blaubeeren
- 20g Honig
- 2kg frischli Grießbrei
- 20g Pistazien (gehackt)

Zubereitung

Birnen fein würfeln, mit den Blaubeeren und Honig erhitzen und 15 Minuten köcheln lassen. frischli Grießbrei erhitzen und in Schalen / auf Tellern portionieren. Blaubeer-Birnen-Kompott darauf verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

100g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....848,1 kJ (202,7 kcal)
 Fett:.....4,1 g
 Kohlenhydrate:.....31,6 g
 Eiweiß:.....8,1 g



Butterkekspudding mit Himbeeren & Vollkorn-Butterkekscrunch

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 16g Vollkorn Butterkekse (2 Stück)
- 800g frischli Milchpudding Butterkekse
- 50g Himbeeren (frisch)

Zubereitung

Butterkekse grob hacken. frischli Milchpudding Butterkekse in Gläser portionieren. Himbeeren halbieren, auf dem Pudding verteilen und mit den gehackten Butterkekscrunch garnieren.

100g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....305,3 kJ (72,9 kcal)
 Fett:.....1,5 g
 Kohlenhydrate:.....11,7 g
 Eiweiß:.....2,7 g



Milchreis mit Erdbeer-Zimt-Sauce

Zubereitungszeit: 20 Min. / Kühlzeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 200g Erdbeeren
- 25g Honig
- 1g Zimt
- 5g Speisestärke
- 800g frischli Milchreis

Zubereitung

Erdbeeren, Honig und Zimt fein pürieren. Die Hälfte der Sauce erhitzen und die andere Hälfte mit Stärke verrühren, alles vermengen. Kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen. frischli Milchreis in Gläser portionieren und Erdbeer-Zimt-Sauce darauf verteilen.

100g enthalten durchschnittlich:

Energie:.....444,9 kJ (106,1 kcal)
 Fett:.....1,3 g
 Kohlenhydrate:.....20,2 g
 Eiweiß:.....3,1 g

Daten & Fakten

| Produktbezeichnung | Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g | | | | | | | Für die vegetarische Ernährung geeignet | Allergenkennzeichnung |
|-------------------------|---------------------------------------|------------|-----------------------------|---------------|-------------------|--------|--------|---|-----------------------|
| | Energie | Fettgehalt | davon gesättigte Fettsäuren | Kohlenhydrate | davon Zucker | Eiweiß | Salz | | |
| Milchpudding Vanille | 331 kJ (78 kcal) | 1,5 g | 1,0 g | 13 g | 10 g ¹ | 3,2 g | 0,18 g | • | Milch |
| Milchpudding Schoko | 350 kJ (83 kcal) | 1,5 g | 0,9 g | 14 g | 10 g ¹ | 3,3 g | 0,18 g | • | Milch |
| Milchpudding Butterkeks | 333 kJ (79 kcal) | 1,5 g | 1,0 g | 13 g | 10 g ¹ | 3,1 g | 0,18 g | • | Milch, Gluten |

| | | | | | | | | | |
|-------------|-------------------|-------|-------|------|--------------------|-------|--------|---|---------------|
| Milchreis | 475 kJ (112 kcal) | 1,5 g | 1,0 g | 21 g | 9,4 g ¹ | 3,6 g | 0,18 g | • | Milch |
| Grießbrei | 366 kJ (87 kcal) | 1,5 g | 0,9 g | 14 g | 9,3 g ² | 3,8 g | 0,13 g | • | Milch, Gluten |
| Rote Grütze | 342 kJ (82 kcal) | 0,2 g | <0,1 | 18 g | 15 g ³ | 0,6 g | 0,01 g | • | - |

| | | | | | | | | | |
|----------------------------|------------------|-------|-------|------|-------------------|-------|--------|---|-------|
| Yo-Fruit Vanille | 330 kJ (78 kcal) | 1,5 g | 1,0 g | 13 g | 10 g ¹ | 2,9 g | 0,10 g | • | Milch |
| Yo-Fruit Erdbeere | 333 kJ (79 kcal) | 1,5 g | 1,0 g | 13 g | 11 g ⁴ | 2,9 g | 0,10 g | • | Milch |
| Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja | 335 kJ (79 kcal) | 1,5 g | 1,0 g | 14 g | 11 g ⁴ | 2,9 g | 0,13 g | • | Milch |

¹davon 6 g zugegebener Zucker + 4 g Laktose aus der Milch ²davon 5 g zugegebener Zucker + 4,3 g Laktose aus der Milch ³davon 6 g zugegebener Zucker + 9 g aus der Frucht
⁴davon 6 g zugegebener Zucker, 4 g Laktose aus der Milch, 1 g Fruktose aus der Frucht



Art.-Nr.: 2541 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500025418

Art.-Nr.: 2540 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500025401

Art.-Nr.: 2542 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500025425

Art.-Nr.: 2500 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500025005

Art.-Nr.: 2530 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500025302

Art.-Nr.: 2650 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500026507



Art.-Nr.: 1900 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019004

Art.-Nr.: 1901 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019011

Art.-Nr.: 1902 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019028

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120, E-Mail: verkauf@frischli.de

Entdecken Sie unser gesamtes Produktsortiment:
www.frischli-foodservice.de

Förderkreismitglied



09/2020