



TRANSGOURMET

NATÜRLICH LECKERE BIO-DESSERTS

frischli

AUS FETTARMER
MILCH + MAX. 6 %
ZUGEGEBENEM ZUCKER

- ✓ Hergestellt mit Rohmilch aus deutschen Qualitäts-Milchbetrieben
- ✓ Ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel
- ✓ Für zertifizierte Menülinien geeignet
- ✓ Ungekühlt haltbar
- ✓ Ideal für die Kita- und Schulverpflegung



DE-ÖKO-001



Bio Milchpudding Schoko
Art.-Nr. 721960

Bio Milchpudding Vanille
Art.-Nr. 718515

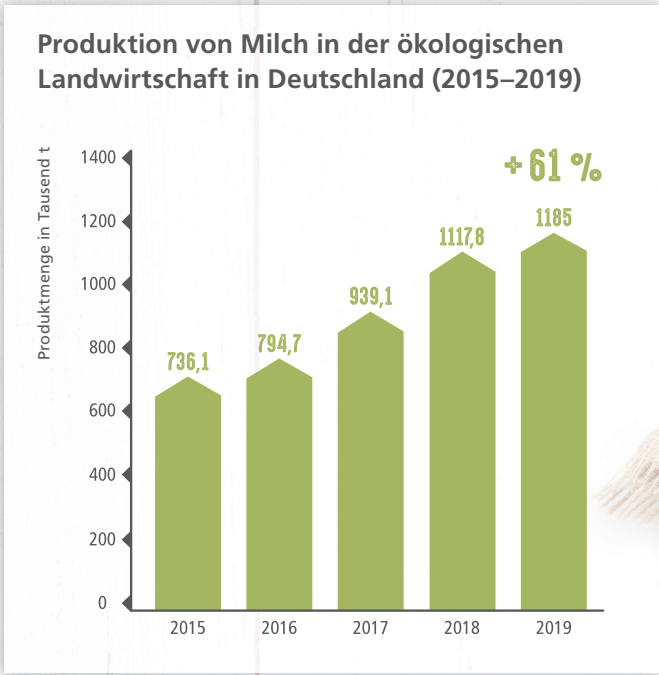
Bio Milchkreis
Art.-Nr. 884133
(Eimer 5 kg)

www.frischli-foodservice.de

Bio in der Profi-Küche – gefragt denn je

Bio boomt – gerade bei Milch und Milchprodukten steigt daher in vielen Foodservice-Bereichen die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Landwirtschaft. Zudem fordern Kommunen und Bundesländer verstärkt den Einsatz von Bio-Produkten für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Krankenhäusern sowie in der Betriebsgastronomie.

frischli reagiert auf Nachfrage und Anforderungen – mit einem stetig wachsenden Angebot an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität!



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



Lieblingsjoghurts, die schmecken & Spaß machen

Ein geringer Fettgehalt und max. 6 % zugegebener Zucker – unser neues Trio „Yo-Fruit“ ist perfekt für die Schulverpflegung und begeistert sowohl Eltern, Schüler ebenso wie alle anderen Genießer.

Jede unserer drei köstlich-cremigen Sorten Erdbeer, Vanille und Pfirsich-Maracuja ist auf altersgerechte Bedürfnisse abgestimmt und überzeugt mit fruchtig-frischen Geschmacksnoten. Für eine ausgewogene Ernährung – und ideal auch als Basis für eigene vielfältige Kreationen im Frühstücks- oder Dessertbereich.

frischli reagiert auf Nachfrage und Anforderungen – mit einem stetig wachsenden Angebot an hochwertigen Milchprodukten!



Yo-Fruit Erdbeere
Art.-Nr. 729232
Yo-Fruit Vanille
Art.-Nr. 553386
Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja
Art.-Nr. 723618
(Eimer 5 kg)

- ✓ Ideal für Kita & Schule oder das Frühstücksbuffet
- ✓ Für zertifizierte Menülinien geeignet
- ✓ Ohne Stückchen, weniger süß
- ✓ Für die vegetarische Ernährung geeignet

Joghurtherzeugnis, ungekühlt haltbar



Ungekühlt haltbar!

Entdecken
Sie unsere
Anwendungs-
ideen!



100 g enthalten durchschnittlich:

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

Yo-Fruit Pflirsich-Maracuja mit Pflirsich-würfeln & gerösteten Kokoschips

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 150 g Pflirsich, entkernt
- 10 g Kokoschips
- 800 g frischli Yo-Fruit Pflirsich-Maracuja

Zubereitung:

1. Pflirsiche in feine Würfel schneiden.
2. Kokoschips leicht anrösten.
3. **frischli Yo-Fruit Pflirsich-Maracuja** in Gläser portionieren.
4. Pflirsichwürfel darauf verteilen und Desserts mit Kokoschips garnieren.

Yo-Fruit Erdbeere mit Haferkeks- Crunch & frischen Erdbeeren

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 80 g Haferkekse
- 50 g Erdbeeren
- 800 g frischli Yo-Fruit Erdbeere

Zubereitung:

1. Haferkekse grob hacken. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
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



100 g enthalten durchschnittlich:

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

Yo-Fruit Vanille mit Weintrauben & Granola

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 800 g frischli Yo-Fruit Vanille
- 100 g weiße + rote Weintrauben
- 40 g Granola

Zubereitung:

1. **frischli Yo-Fruit Vanille** portionieren.
2. Weintrauben halbieren, auf dem Joghurt garnieren und mit Granola bestreuen.

Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG

Amtsgericht Darmstadt HRA 85580, Sitz: Riedstadt • Persönlich haftende Gesellschafter: Transgourmet Central and Eastern Europe GmbH, Riedstadt - AG Darmstadt HRB 95033

Geschäftsführer: John Matthew (Vorsitz), Frank Seipelt (Vorsitz), Manfred Hofer

Transgourmet Central and Eastern Europe AG, Basel (Schweiz) – Handelsregister Kanton Basel-Stadt CHE-116.103.244 • Verwaltungsrat: Hansueli Loosli (Präsident), Adrian Werren

Zentrale: Albert-Einstein-Str. 15 | 64560 Riedstadt • Tel.: 0 800 1 722 722 | Fax: 0 800 1 744 744 • www.transgourmet.de

Alle Angebote und Angebotsmengen sind freibleibend. Alle in Euro ausgewiesenen Preise sind Großhandelspreise ohne Mehrwertsteuer (Gebindeabnahme). Für Artikel, die im Anbruch geliefert werden, wird ein Aufschlag berechnet. Verkauf erfolgt nur an Wiederverkäufer, gewerbliche Verbraucher und Unternehmer im Sinne von § 14 BGB. Ansonsten gelten die allgemeinen Liefer- und Zahlungsbedingungen der Transgourmet Deutschland GmbH & Co. OHG. Diese können schriftlich oder telefonisch unter der oben genannten Kontaktadresse angefordert werden. Für Druckfehler keine Haftung.