

frischli

Fruchtig-frISChe Buttermilch-Desserts



Buttermilch-Dessert mit Kokos-Zwieback-Chips

Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Kokos-Zwieback (20 kleine Zwiebäcke)
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere**
- 30 g Kokos-Chips

Zubereitung:

1. Den Kokos-Zwieback grob hacken.
2. **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere** und Kokos-Zwieback schichten (beginnend und endend mit dem Buttermilch-Dessert Heidelbeere).
3. Desserts abschließend mit den Kokos-Chips garnieren.



Buttermilch-Dessert „Müsli-Trifle“

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere**
- 30 g Früchtemüsli mit Heidelbeeren

Zubereitung:

1. **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere** und Früchtemüsli (etwas Müsli zum Garnieren beiseite stellen) abwechselnd schichten und hierbei mit Buttermilch-Dessert Heidelbeere enden.
2. Zum Schluss mit dem übrigen Müsli garnieren.



Buttermilch-Dessert mit Mango & Basilikum

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Mango**
- 20 g Basilikum, gehackt
- 200 g Mango-Püree
- 20 g geraspelte Zartbitterschokolade

Zubereitung:

1. **frischli Buttermilch-Dessert Mango** auf Glasschälchen verteilen.
2. Basilikum mit dem Mango-Püree verrühren und über das Buttermilch-Dessert geben. Mit geraspelter Schokolade garnieren.



Tipp:

Zusätzlich das Dessert mit Chili-Fäden garnieren.

„Mango-Kokos - Buttermilch“-Dessert

Zutaten für 10 Portionen:

- 170 g Kokosmakronen
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Mango**

Zubereitung:

1. 150 g Kokosmakronen grob zerkleinern und in Gläser geben.
2. Mit **frischli Buttermilch-Dessert Mango** auffüllen und mit 20 g Kokosmakronen Bröseln garnieren.



„Buttermilk Fresh“ Dessert

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Zitronen-Waffeln
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**
- 50 ml Schokoladensirup
- 30 g Schokotropfen
- Zitronen- und Limettenschale

Zubereitung:

1. Zitronen-Waffeln zerkleinern und in Gläser geben.
2. Mit **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** auffüllen und mit Schokoladensirup, Schokotropfen und Zitronen- und Limettenschale garnieren.



Buttermilch-Dessert Limetten-Zitronen-Trifle

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Zitronenkuchen
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone**
- 25 g Mohn, gemahlen
- 20 g weiße Schokoladenraspeln

Zubereitung:

1. Zitronenkuchen zerkleinern und in Gläser geben.
2. **frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone** mit dem Mohn verrühren und in Gläser füllen.
3. Mit weißer Schokolade garnieren.



Buttermilch-Desserts zum Verlieben

Hier kommen die cremigen Dessert-Highlights für Ihre Betriebsverpflegung!

Unser köstlich-cremiges Buttermilch-Desserttrio ist genau richtig, wenn Sie Ihren Gästen einen neuen, fruchtig-frischen Nachtisch servieren wollen. Mit den Geschmackssorten Heidelbeere, Mango und Limette-Zitrone sprechen Sie eine breite Käuferschaft an und bieten erfrischende Genussmomente für jeden Geschmack.

Direkt servierfertig, verspricht jedes der Buttermilch-Desserts einen hohen Convenience-Grad. Ideal für den schnellen Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung – und darüber hinaus auch perfekt für fix gemachte, kreative Dessertvariationen.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren Genuss versprechenden Dessertimpulsen!

FrISChe Vorteile für Ihren Erfolg:

- ✓ **laktosefrei**
- ✓ **direkt servierfertig**
- ✓ **mit feiner Säure**
- ✓ **bester Geschmack bei 3,5 % Fett**
- ✓ **mit echter Frucht & wenig Zucker**
- ✓ **für die vegetarische Ernährung geeignet**
- ✓ **glutenfrei**



Daten & Fakten

Buttermilch-Dessert Heidelbeere

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen-kennzeichnung	Für die laktosefreie* Ernährung geeignet	Fettgehalt pro 100 g	EAN
frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere*	5 kg	2633	•	Milch	•	3,4 g	4045500026330

Buttermilch-Dessert Mango

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen-kennzeichnung	Für die laktosefreie* Ernährung geeignet	Fettgehalt pro 100 g	EAN
frischli Buttermilch-Dessert Mango*	5 kg	2630	•	Milch	•	3,4 g	4045500026309

Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen-kennzeichnung	Für die laktosefreie* Ernährung geeignet	Fettgehalt pro 100 g	EAN
frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone*	5 kg	2632	•	Milch	•	3,4 g	4045500026323

* Laktosegehalt < 0,1 g / 100 g

Profitieren Sie mit!

Unser Preisbeispiel zeigt, wie Sie mit minimalem Aufwand maximalen Umsatz erwirtschaften können. Perfekt für Sie – und für die Genießer unter Ihren Gästen!

Unser Preisbeispiel:

Buttermilch -
 0,20 € Dessert
 0,10 € Dekoration
 = 0,30 € Total

 > 1,00 € Abgabepreis

 = 0,70 € Marge



Förderkreismitglied



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

www.frischli-foodservice.de