frischli

Stracciatella Creme

mit Schokoladenstückchen

EXKLUSIV FÜR PROFI-KÖCHE

Der lecker-lockere Dessertklassiker

Schlemmen wie in Italien

Servier-fertig im 5 kg-Eimer

frischli holt Italien in die Großküche

Die unwiderstehliche Kombination aus feiner Sahnecreme und knackigen Schokoladenstücken bildet das Erfolgsgeheimnis des bekannten und beliebten Dessertklassikers aus dem Süden.

Nur noch die Schokostücke einrühren, portionieren – und fertig ist der Dessertgenuss für Ihre Gäste. Perfekt auch als Basis für eigene Nachtisch-Anregungen!

Unsere frischli Stracciatella-Creme ist:

- **Beliebt & lecker: feinste Sahnecreme + knackige Schokostücke**
- **Direkt servierfertig: nur noch beigelegte Schokostücke einrühren**
- **Die Basis für unzählige Anrichtemöglichkeiten**
- **Für die schnelle & gelingsichere Zubereitung**
- **Vielseitig: Schokostücke auch als Dekoration verwendbar**

Stracciatella Creme „Profiteroles“

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Stracciatella Creme** & 20 g Schokostückchen
- 10 oder 20 Profiteroles mit Schokofüllung (je nach Größe!)

Zubereitung

frischli Stracciatella Creme mit den Schokostückchen verrühren und über den Profiteroles verteilen.

Stracciatella Herrencreme

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Stracciatella Creme** & 20 g Schokostückchen
- 250 g Rumrosinen
- evtl. 30 ml Rum

Zubereitung

frischli Stracciatella Creme mit den Schokostückchen und den Rumrosinen verrühren. Evtl. mit etwas Rum aromatisieren.

Stracciatella-Birnen-Trifle

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Stracciatella Creme** & 20 g Schokostückchen
- 300 g Birnen (Dose)
- evtl. 50 ml Birnengeist
- 150 g Cantuccini
- 200 ml **frischli Schoko-Sauce**

Zubereitung

1. Birnen würfeln und den Saft aufheben.
2. Cantuccini zerkleinern und in Gläser geben. Mit dem Birnensaft beträufeln.
3. **frischli Stracciatella Creme** mit den Schokostückchen und evtl. etwas Birnengeist verrühren. Die Hälfte auf den Cantuccini verteilen. Birnenwürfel einschichten und die verbleibende Stracciatella Creme darauf verteilen.
4. Das Trifle mit **frischli Schoko-Sauce** dekorieren.

Stracciatella-Amarena-Trifle

Zutaten für 10 Portionen

- 1 kg **frischli Stracciatella Creme** & 20 g Schokostückchen
- 150 g Schoko-Cookies
- 300 g Amarenakirschen, Glas
- 50 ml Amarenakirschsirup

Zubereitung

1. 10 Amarenakirschen vierteln. Viertel beiseite stellen.
2. Schoko-Cookies zerkleinern, in Gläser geben und mit etwas Amarenakirschsirup beträufeln.
3. **frischli Stracciatella Creme** mit den Schokostückchen, den Kirschen und dem restlichen Amarenakirschsirup verrühren.
4. Die Masse in die Gläser füllen und mit den Amarenakirschvierteln dekorieren.

Einfach praktisch, einfach perfekt: der handliche 5 kg-Eimer

Ihre Vorteile:

- platzsparend & wiederverschließbar
- frischeversiegelt mit von Hand abziehbarer Folie
- Schokostückchen im separat eingelegten Beutel unter dem Eimerdeckel

Inhalt: 5 kg • **Art.-Nr.:** 2564 • **GTIN:** 4045500025647

Das rechnet sich für Sie: niedriger Wareneinsatz

Servierfertige Desserts sparen Zeit und minimieren erforderliche Zutaten!

Unser Preisbeispiel:

€ 0,10 Dekoration
€ 0,22 Stracciatella Creme (100 g)

= € 0,32 Total
→ € 1,00 Abgabepreis

= € 0,68 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.de

092016