

frischli

Unser Dessert-Highlight:

Rote Grütze



frischli

Rote Grütze

Nur 6% zugegebener Zucker

100 g enthalten durchschnittlich:
Energie: 342 kJ (81 kcal)
Fett: 0 g
davon gesättigte Fettsäuren: 0 g
Kohlenhydrate: 25 g
davon Zucker: 1,6 g
Eiweiß: 0 g

HACCP- und Qualitätsgarantie:
Diese Rezeptur wurde entwickelt für die hohe
Gesundheitsverfügung, um die hohe
Konsistenz zu gewährleisten und die
Erhaltung des Produkts langfristig zu
sicherstellen. In besonderen Fällen die HACCP
nach dem Österreich-2 °C bis +8 °C, Lager-
temperatur von 2 bis 3 Tagen vorzubereiten.
Dr. Timo Winkler
Qualitätsgarantie für Milchprodukte

Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

5 kg

frischli Milchwerke GmbH
Bahnhofstr. 4
31547 Rabbau-Loccum
www.frischli-foodservice.de

4 045500 1026507



Einfach Spitze – Rote Grütze!

Himmlisch fruchtig und herrlich lecker – freuen Sie sich auf einen unverwechselbaren Lieblingsklassiker, der schmeckt wie selbst gemacht! Unsere Rote Grütze mit dem hohen Fruchtgehalt von 80 % und dem ausgewählten Mix aus Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren, sowie dem süß-säuerlichen Traubensaft garantiert ein vielfältiges Dessert, das dem Anwender Möglichkeiten ohne Ende bietet.

Ob mit Vanillesoße, Sahne oder Milch, kombiniert mit Quark, Joghurt, Milchreis, Früchten oder Waffeln: Rote Grütze von frischli schmeckt in jeder Kombination hervorragend und ist der flexible Alleskönner für ein abwechslungsreiches Dessertangebot!

Rote Grütze mit Milchreis & Franzbrötchen-Croûtons

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 100 g Franzbrötchen
- 15 g Butter
- 700 g frischli Rote Grütze
- 700 g frischli Milchreis

Zubereitung:

1. Franzbrötchen würfeln und in Butter anrösten.
2. frischli Rote Grütze und frischli Milchreis nebeneinander in Gläser portionieren. Franzbrötchen-Croûtons darüber streuen.

Ideal auch fürs To-Go-Geschäft!



Rote Grütze mit Kurkuma-Vanilla-Sauce

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 500 g frischli Vanilla-Sauce
- 2 g Kurkuma
- 1 kg frischli Rote Grütze

Zubereitung:

1. frischli Vanilla-Sauce mit Kurkuma verquirlen.
2. frischli Rote Grütze in Schälchen portionieren.
3. Kurkuma-Vanilla-Sauce darüber geben und mit etwas Kurkuma bestäuben.

Ihre Vorteile:

- ✓ Besonders fruchtig mit 80 % Fruchtgehalt
- ✓ Mit 55 % roten Früchten
- ✓ Nur 6 % zugegebener Zucker
- ✓ Ideal für vielfältige Anwendungen
- ✓ Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ Ungekühlt haltbar
- ✓ Für die vegane Ernährung geeignet
- ✓ Gluten- und allergenfrei

Rote Grütze mit Panna Cotta & Hippen-Crunch

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 700 g frischli Panna Cotta Pudding
- 700 g frischli Rote Grütze
- 100 g Hippen

Zubereitung:

1. frischli Panna Cotta Pudding in Gläser portionieren.
2. frischli Rote Grütze darauf verteilen.
3. Hippen grob hacken und darüber streuen.

Tipp:

Statt Hippen kann auch Waffelgebäck verwendet werden.



Das Dessert-Highlight für Ihren Erfolg

Praktisch im 5-kg-Eimer ist unser Convenience-Produkt die Antwort für ein flexibles Dessertangebot und für vielfältige Dessertvariationen.

Bieten Sie immer wieder neue Impulse und begeistern Sie mit frischen Genussmomenten!

Inhalt: 5 kg • Art.-Nr.: 2650 • GTIN: 4045500026507



Weitere Dessert-Tipps

Probieren Sie auch unsere weiteren Dessert-Highlights, die für die Rote-Grütze-Rezepte verwendet werden – und entdecken Sie unser ganzes Produktsortiment unter www.frischli-foodservice.de!

