

frischli

Banana-Split Creme mit Schokostückchen



Das unwiderstehliche Dessertvergnügen!

Begeistern Sie Ihre Gäste mit einer neuen, köstlich-cremigen Dessertinnovation! Die unwiderstehliche Kombination aus leckerem Bananengeschmack, sahniger Konsistenz und knackigen Schokoladenstückchen macht das Dessert schnell zum begehrenswerten Highlight für alle Genießer.

Nur noch die beiliegenden Schokostückchen einrühren, portionieren – fertig! Perfekt auch als Basis für eigene kreative Nachtischvarianten.

Probieren Sie doch einmal unsere Rezeptvorschläge:

Banana-Split-Bowl mit exotischen Früchten

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Papaya
- 150 g Banane
- 150 g Kiwi
- 1 kg **frischli Banana-Split Creme**
- 20 g Kokos-Chips

Zubereitung:

1. Papaya, Banane und Kiwi würfeln.
2. **frischli Banana-Split Creme** in Schälchen portionieren.
3. Die Früchte auf einer Seite anrichten.
4. Die Bowls mit Kokos-Chips garnieren.

TIPP: Statt Kokoschips können auch Kokosraspeln verwendet werden.



Banana-Split-Trifle mit Schoko-Brownie & Haselnusskrokant

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Schoko-Brownies
- 1 kg **frischli Banana-Split Creme**
- 200 g Bananen
- 20 g Haselnusskrokant

Zubereitung:

1. Brownies fein würfeln und in Gläser portionieren.
2. Die Hälfte der **frischli Banana-Split Creme** darauf verteilen.
3. Bananen fein würfeln, darauf verteilen und die übrige **frischli Banana-Split Creme** darauf portionieren.
4. Die Desserts mit Haselnusskrokant garnieren.

TIPP: Bananenwürfel zusätzlich mit gemahlenem Kardamom würzen.



Ihre Vorteile:

- ✓ **leckere Dessert-Innovation mit besonders cremiger Konsistenz**
- ✓ **mit knackigen, beigelegten Schokoladenstückchen**
- ✓ **direkt servierfertig: nur noch Schokostücke einrühren**
- ✓ **ohne künstliche Aromen**
- ✓ **ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe**

Banana-Split-Dessert mit Schokosauce & Waffel

Zubereitungszeit: 35 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 30 g Zartbitter-Kuvertüre
- 60 ml **frischli Schlagsahne 30 %**
- 10 g Zucker
- 2 g Vanilleextrakt
- 1 kg **frischli Banana-Split Creme**
- 300 g Bananen
- 5/10 Waffeln à 3,75/5 g (Eiswaffeln oder Butterwaffeln)

Zubereitung:

1. Kuvertüre, Sahne, Zucker und Vanilleextrakt unter Rühren vorsichtig erhitzen, bis die Kuvertüre vollständig aufgelöst ist und anschließend abkühlen lassen.
2. **frischli Banana-Split Creme** in Schälchen anrichten.
3. Bananen in Scheiben schneiden und auf dem Dessert verteilen.
4. Die Bananen mit Schokosauce garnieren und eine Waffel in die Mitte setzen.

TIPP: Alternativ kann auch **frischli Schoko-Sauce** verwendet werden.



Einfach
verführerisch –
einfach lecker!



Erhältlich im praktischen 5-kg-Eimer

Unser servierfertiges Convenience-Produkt im 5-kg-Eimer ist optimal für Großverwender konzipiert: platzsparend, wiederverschließbar, frischeversiegelt mit abziehbarer Folie.

Die Schokostückchen liegen separat bei im eingelegten Beutel unterm Eimerdeckel!

Inhalt: 5 kg • Art.-Nr.: 2563 • GTIN: 4045500025630



Rechnen Sie mit unseren Produkten

Lohnt sich und ist einfach lecker: Unser köstliches, bereits servierfertiges Dessert bedeutet für Sie ein Minimaleinsatz an Zutaten und Zeit. Das rechnet sich bei Ihrer Kalkulation und verspricht ein Erfolg versprechendes Dessertangebot!

Unser Preisbeispiel:

€ 0,10	Dekoration
€ 0,22	frischli Banana-Split Creme (100 g)

= € 0,32	Total
→ € 1,00	Abgabepreis

= € 0,68 **Marge**



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



Förderkreismitglied