

frischli

Fruchtige Lieblingsjoghurts für junge Zielgruppen

AUS
FETTARMER MILCH
+ 6 % ZUGEGEBENEN
ZUCKER

Ungekühlt
haltbar!



Entdecken
Sie unsere
Anwendungs-
ideen!



Vorteile, die alle begeistern:

- ✓ Drei leckere Sorten:
Erdbeer, Vanille+ Pfirsich-Maracuja
- ✓ Ideal für die Kita- und Schulverpflegung:
fettarme Milch und 6 g zugegebener
Zucker pro 100 g
- ✓ Ohne Stückchen
- ✓ Weniger süß
- ✓ Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ Für die vegetarische Ernährung geeignet
- ✓ Im praktischen 5-kg-Eimer
- ✓ Ungekühlt haltbar

Ideal für
Kitas und
Schulen!



Yo-Fruit Vanille mit Mandarinen & gerösteten Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 15 Min.

- Zutaten für 10 Portionen**
- 10 g Mandelblättchen
 - 800 g frischli Yo-Fruit Vanille
 - 100 g Mandarinen aus der Dose
- Zubereitung**
1. Mandelblättchen goldbraun anrösten.
 2. frischli Yo-Fruit Vanille in Gläser portionieren.
 3. Mandarinen darauf verteilen und mit Mandelblättchen garnieren.

100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:.....323 kJ (77 kcal)
Fett:.....1,8 g
Kohlenhydrate:.....12,3 g
Eiweiß:.....2,6 g



Yo-Fruit Erdbeere mit Haferkeks-Crunch & frischen Erdbeeren

Zubereitungszeit: 15 Min.

- 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

Yo-Fruit Vanille mit Weintrauben & Granola

Zubereitungszeit: 15 Min.

- 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.

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



Yo-Fruit Erdbeere mit Erdbeersauce & weißer Schokolade

Kühlzeit: 60 Min. · Zubereitungszeit: 25 Min.

- Zutaten für 10 Portionen**
- 150 g Erdbeeren
 - 10 g Agavendicksaft
 - 800 g frischli Yo-Fruit Erdbeere
 - 10 g weiße Schokolade
- Zubereitung**
1. Erdbeeren und Agavendicksaft erhitzen, kurz aufkochen, pürieren und abkühlen lassen.
 2. frischli Yo-Fruit Erdbeere in Gläser portionieren.
 3. Erdbeersauce daraufgeben.
 4. Weiße Schokolade fein raspeln und darüber streuen.

100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:.....323 kJ (77 kcal)
Fett:.....1,6 g
Kohlenhydrate:.....12,6 g
Eiweiß:.....2,5 g





Lieblingsjoghurts, die schmecken und 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 Erdbeere, 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.

Ungekühlt
haltbar!

Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Maracuja-Geleewürfeln & Sesam

Kühlzeit: 90 Min. · Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 160 ml Maracuja-Nektar
- 5 g Agar-Agar
- 800 g frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja
- 5 g Sesam

Zubereitung

1. Maracuja-Nektar mit Agar-Agar verquirlen, aufkochen lassen, in einer flachen Form abkühlen lassen. Nach dem Gelingen in Würfel schneiden.
2. frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja portionieren, die Geleewürfel darauf verteilen und mit Sesam bestreuen.

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie:	320 kJ (76 kcal)
Fett:	1,5 g
Kohlenhydrate:	13,5 g
Eiweiß:	2,5 g

Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Pfirsichwürfeln & gerösteten Kokoschips

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen

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

Zubereitung

1. Pfirsiche in feine Würfel schneiden.
2. Kokoschips leicht anrösten.
3. frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja in Gläser portionieren.
4. Pfirsichwürfel darauf verteilen und Desserts mit Kokoschips garnieren.

100 g enthalten durchschnittlich:

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



Speziell entwickelt für die Schulverpflegung!

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

Leckeres Joghurt- erzeugnis × 3

Unser Yo-Fruit-Trio mit vollem Geschmack!

Erleben Sie unsere neuen, servierfertigen Produkte „Yo-Fruit“ in drei leckeren Sorten und setzen Sie neue, abwechslungsreiche Impulse bei Ihrer Menügestaltung im Schulalltag. Kinderleicht, schnell und lecker!



Yo-Fruit Vanille

Art.-Nr.: 1900 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019004



Yo-Fruit Erdbeere

Art.-Nr.: 1901 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019011



Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja

Art.-Nr.: 1902 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019028

Daten & Fakten

Produkt- bezeichnung	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen- kennzeichnung
	Energie	Fett- gehalt	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz		
Yo-Fruit Vanille	330 kJ (78 kcal)	1,5 g	1,0 g	13 g	10 g	2,9 g	0,10 g	•	Milch
Yo-Fruit Erdbeere	333 kJ (79 kcal)	1,5 g	1,0 g	13 g	11 g	2,9 g	0,10 g	•	Milch
Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja	335 kJ (79 kcal)	1,5 g	1,0 g	14 g	11 g	2,9 g	0,13 g	•	Milch

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

Entdecken Sie unser gesamtes Produktsortiment:
www.frischli-foodservice.de

Förderkreismitglied

