

frischli

Vielseitig & lecker: Pudding mit Sahne



frischli

Pudding mit Sahne

5 kg e

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie:	588 kJ (141 kcal)
Fett:	7,2 g
davon gesättigte Fettsäuren:	4,8 g
Kohlenhydrate:	18 g
davon Zucker:	12 g
Eiweiß:	2,9 g
Salz:	0,19 g

HACCP- und Qualitätsgarantie:
Dieser Rezeptur wurde seit über 50 Jahren für die höchsten Ansprüche der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und von Köchinnen und Köchen getestet. Durch seine spezielle Erfindung ist das Produkt ungekühlt lagerbar und erfüllt in besonderem Maße die HACCP Anforderungen nach höchster Produktsicherheit. Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +8 °C lagern und innerhalb von 2 bis 3 Tagen verbrauchen.
Dr. Timi Winkelmann
(Qualitätsicherung Frischli Milchwerke)

frischli Milchwerke GmbH
Bahnhofstr. 4
31547 Rahborg-Loxum
www.frischli-foodservice.de

4 045501



Vielseitigkeit kann so köstlich sein!

Hier kommt der Lieblingspudding Ihrer Gäste: Sein einzigartiger Geschmack macht unseren Pudding mit Sahne bei Ihren Gästen mit jedem Löffel zum unwiderstehlichen Dessertgenuss. Perfekt auch als Basis für unzählige Abwandlungskreationen, auch für den To-Go-Verzehr.

- ✓ **Vielfältige Anrichtemöglichkeiten möglich**
- ✓ **Für die schnelle & gelingsichere Anwendung**
- ✓ **Frischeversiegelt mit von Hand abziehbarer Folie**
- ✓ **Direkt servierfertig**
- ✓ **Für die vegetarische Ernährung geeignet**
- ✓ **Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe**



Pudding mit Sahne mit Roter Grütze & Vanillewaffel-Crunch

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 700 g **frischli Pudding mit Sahne**
- 300 g **frischli Rote Grütze**
- 10 Vanillewaffeln

Zubereitung:

1. Die Hälfte der Waffeln grob zerbröseln und auf Gläser verteilen.
2. **frischli Pudding mit Sahne** in Gläser portionieren. **frischli Rote Grütze** darüber geben und jeweils mit einer halben Waffel garnieren.



Pudding mit Sahne mit Mangowürfeln & Chilisahne

Zubereitungszeit: 15 Minuten

Zutaten für 10 Portionen:

- 700 g **frischli Pudding mit Sahne**
- 100 g Mango, gewürfelt
- 250 g **frischli Schlagsahne 32 %**
- Chilipulver

Zubereitung:

1. **frischli Schlagsahne 32 %** mit Chilipulver nach Belieben würzen und schlagen.
2. **frischli Pudding mit Sahne** in Schälchen portionieren. Mit Mangowürfeln und Chilisahne garnieren.

Tipp: Mit roten Beeren garnieren.

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	GTIN
frischli Pudding mit Sahne	5 kg	2557	Milch	7,2 g	4045500025579

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

frischli