

# frischli

## Grießbrei-Genuss für die Seniorenverpflegung

AUS  
FETTARMER MILCH  
+ 5 % ZUGEGEBENEM  
ZUCKER



# Für eine seniorengeeignete Ernährung bei vollem Genuss

Egal welches Wohn- oder Pflegekonzept Sie verfolgen – ob Tages- und Kurzzeitpflege, betreutes Wohnen, Hausgemeinschaften wie Senioren-WGs oder Stationsverpflegung: Unser Grießbrei Convenience-Produkt ist speziell auf die altersgerechten Bedürfnisse einer anspruchsvollen Zielgruppe abgestimmt und bietet viele Vorteile:

- ✓ Mit nur **1,5 % Fett + 5 % zugegebenem Zucker**
- ✓ Kann **energiereduziert**, als auch – angereichert mit Nährstoffsupplementen wie z. B. Maltodextrin – für eine **energiereiche Kost** verwendet werden
- ✓ Kann **kalt als auch warm** in Topf, Kessel oder Kombidämpfer **zubereitet werden**
- ✓ **Fettgehalt** kann **bei Bedarf angepasst** werden, indem Sahne oder pflanzliche Öle eingerührt werden
- ✓ Für eine **transparente Wareneinsatzkalkulation** zur wirtschaftlichen Effizienz
- ✓ **Kennzeichnungsfrei** für Zusatzstoffe



## Grießbrei mit Traubensaft-geleewürfeln & Weintrauben

Zubereitungszeit: 25 Min. · Kühlzeit: 3 Std.

### Zutaten für 10 Portionen

- 250 ml roter Traubensaft
- 250 g rote & weiße Weintrauben, kernlos
- 3 Blatt Gelatine
- 1 kg **frischli Grießbrei**

### Zubereitung

1. Blattgelatine 10 Min. in Traubensaft einweichen und anschließend vorsichtig erwärmen, bis die Gelatine aufgelöst ist. Den Traubensaft in eine mit Frischhaltefolie ausgelegte eckige Form (ca. 14 x 14 cm) gießen und kaltstellen.
2. Weintrauben abspülen und halbieren.
3. **frischli Grießbrei** in Schalen portionieren.
4. Traubengelee in Würfel schneiden, auf den Grießbrei setzen und die halbierten Weintrauben darüber verteilen.

100 g enthalten durchschnittlich:  
 Energie:..... 513,9 kJ (122,4 kcal)  
 Fett:.....1,6 g  
 Kohlenhydrate:.....21,8 g  
 Eiweiß:.....4,2 g



## Grießbrei mit heißer Himbeer-Pfirsich-Grütze

Zubereitungszeit: 30 Min. · Garzeit: 10 Min.

### Zutaten für 10 Portionen

- 400 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 600 g Pfirsiche, geschält & entkernt
- 20 g Speisestärke
- 40 g Zucker
- 3 kg **frischli Grießbrei**

### Zubereitung

1. Himbeeren erhitzen, Pfirsiche fein würfeln, dazugeben und 10 Min. bei niedriger Hitze garen.
2. Stärke in 50 ml Wasser verrühren, unter die Grütze rühren, einmal aufkochen lassen und mit Zucker süßen.
3. **frischli Grießbrei** im Topf oder im Konvektomat erhitzen und anrichten.
4. Himbeer-Pfirsich-Grütze mittig darauf verteilen.

**TIPP!** Zum Garnieren können noch dünne Pfirsichspalten verwendet werden.



100 g enthalten durchschnittlich:  
 Energie:.....1371,9 kJ (327,8 kcal)  
 Fett:.....4,7 g  
 Kohlenhydrate:.....55,0 g  
 Eiweiß:.....12,4 g

## Grießbrei mit Kürbis-Apfelpüree

Zubereitungszeit: 30 Min. · Garzeit: 15 Min.

### Zutaten für 10 Portionen

- 500 g Hokaidokürbis
- 400 g Äpfel, geschält & entkernt
- 200 ml Wasser
- 25 g Zucker
- 3 kg **frischli Grießbrei**

### Zubereitung

1. Kürbis und Äpfel in Würfel schneiden und mit dem Wasser 15 Minuten garen.
2. Kürbis- und Apfelwürfel fein pürieren und mit Zucker leicht süßen.
3. **frischli Grießbrei** im Topf oder im Konvektomat erhitzen und auf Tellern anrichten.
4. Kürbis-Apfelpüree spiralförmig darüber geben.

100 g enthalten durchschnittlich:  
 Energie:.....1295,3 kJ (309,6 kcal)  
 Fett:.....4,6 g  
 Kohlenhydrate:.....52,0 g  
 Eiweiß:.....12,9 g



# Bestbeurteilungen für unsere neue Produktinnovation



Wir haben das Produkt getestet – das Ergebnis bietet beste Perspektiven für Ihren Erfolg:

- ▶ 85 % der Testpersonen empfanden die **Süße und Konsistenz genau richtig**
- ▶ 65 % waren der Meinung, die **Grießstruktur wäre genau richtig**
- ▶ 75 % bewerteten den **Geschmack gut bis sehr gut**

*\*Quelle: Produktbewertung GV-Betriebe, Produkttest frischli März 2018*



## 100 g Grießbrei enthalten durchschnittlich:

Energie:	366 kJ (87 kcal)
Fett:	1,5 g
davon gesättigte Fettsäuren:	0,9 g
Kohlenhydrate:	14 g
davon Zucker*:	9,3 g
Eiweiß:	3,8 g
Salz:	0,13 g

\*davon 6 g zugegebener Zucker + 4 g Laktose aus der Milch

**Inhalt: 5 kg • Art.-Nr. 2530**  
**GTIN: 4045500025302**

Entdecken Sie gerne auch unser gesamtes Produktsortiment: [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)!

