

Für eine kindgerechte Ernährung bei vollem Genuss

Das ist neu: Grießbrei speziell entwickelt für die Schulverpflegung!

Im DGE-Qualitätsstandard wird bei Milchprodukten die Verwendung von fettarmer Milch sowie die sparsame Verwendung von Zucker gefordert. Unser Grießbrei Convenience-Produkt ist speziell auf die altersgerechten Bedürfnisse einer jungen Zielgruppe abgestimmt und bietet ...

... viele Vorteile:

- Mit nur 1,5 % Fett + 5 % zugegebenem
- Kann in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden
- Kann kalt, als auch warm in Topf, Kessel oder Kombidämpfer zubereitet werden
- Für eine transparente Wareneinsatz-kalkulation zur wirtschaftlichen Effizienz
- Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe





Lecker!



GRIESSBREI MIT BLAUBEEREN & ZIMT-MANDELSPLITTERN

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 30 g Mandeln, gestiftet
- 250 g Blaubeeren • 800 g frischli Grießbrei
- Zimt

- 1. Gestiftete Mandeln rösten, mit Zimt bestäuben und die Mandeln darin schwenken.
- 2. Blaubeeren abspülen
- 3. frischli Grießbrei in Schälchen portionieren.
- 4. Blaubeeren darauf verteilen und mit den Mandelsplittern garnieren.





GRIESSBREI MIT WEINTRAUBEN & CORNFLAKES-CRUNCH

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 300 g rote & weiße Weintrauben, kernlos
- 10 g Cornflakes, ungesüßt
- 800 q frischli Grießbrei

7uhereitung

- 1. Weintrauben abwaschen und halbieren.
- 2. Cornflakes grob zerstoßen.
- 3. frischli Grießbrei in Schälchen portionieren.
- 4. Halbierte Weintrauben darauf verteilen und mit den Cornflakes garnieren.

Kann auch als Hauptgericht mit heißem Grießbrei & heißer Sauce serviert werden.

GRIESSBREI MIT HIMBEERSAUCE & PFIRSICHSPALTEN

Zubereitungszeit: 25 Min. · Kühlzeit: 1 Std.

Zutaten für 10 Portionen

- 200 g Himbeeren, tiefgekühlt
- 5 g Speisestärke
- 150 g Pfirsich • 800 g frischli Grießbrei

• 20 g Honig

Zubereitung

- 1. Himbeeren erhitzen, Stärke mit 30 ml Wasser verrühren, unter die Himbeeren rühren und aufkochen lassen. Anschließend die Himbeersauce mit Honig süßen, abkühlen lassen und kaltstellen.
- 2. Pfirsich in dünne Spalten schneiden.
- 3. frischli Grießbrei portionieren.
- 4. Himbeersauce darüber geben und mit den Pfirsichspalten garnieren.

100 g enthalten d	urchschnitt	lich:
Energie:	387,9 kJ (92,6 kca

i	Energie:
	Fett:1,3 (
	Kohlenhydrate:15,4
ı	Eiweiß:3,4 (







Bestnoten 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 kca	al)
Fett:	g
davon gesättigte Fettsäuren: 0,9	g
Kohlenhydrate:14	
davon Zucker*:	g
Eiweiß: 3,8	g
Salz: 0,13	g

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

AUCH ERHÄLTLICH -MILCHPUDDINGE

Schon einmal unsere anderen Convenience-Produkte speziell für die Kita- und Schulverpflegung (aus-) probiert?



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