



Natürlich leckere Bio-Desserts



Köstliche Bio-Desserts – entdecken Sie unsere Rezeptinnovationen!

Nur bei frischli:
ungekühlt haltbare
Bio-Desserts im
Großgebilde!

Ob mit einer unseren beiden Bio Milchpuddingsorten Vanille oder Schoko oder mit unserem neuen Bio Milchreis: unser köstliches Desserttrio bietet Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um Ihre anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen und zu begeistern!

Lassen Sie sich gern von unseren Genuss versprechenden Rezeptinnovationen inspirieren!



100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:..... 435 kJ (104 kcal)
Fett:..... 1,7 g
Kohlenhydrate:..... 18,8 g
Eiweiß:..... 3,1 g

100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:..... 447 kJ (107 kcal)
Fett:..... 1,1 g
Kohlenhydrate:..... 10,7 g
Eiweiß:..... 3,1 g

100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:..... 350 kJ (84 kcal)
Fett:..... 1,8 g
Kohlenhydrate:..... 13,9 g
Eiweiß:..... 2,8 g

100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:..... 377 kJ (90 kcal)
Fett:..... 1,5 g
Kohlenhydrate:..... 15,8 g
Eiweiß:..... 3,0 g

Bio-Milchreis mit Mango & gerösteten Kokosflocken

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 10 g Bio-Kokosraspeln
- 150 g Bio-Mango
- 800 g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Kokosraspeln goldbraun rösten.
2. Mango fein würfeln.
3. frischli Bio Milchreis in Gläser portionieren.
4. Mangowürfel auf dem Milchreis verteilen und mit Kokosraspeln garnieren.

Bio-Milchreis mit geraspelten Möhren & Sultaninen

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 80 g Bio-Möhren, geschält
- 50 g Bio-Sultaninen
- 800 g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Möhren fein raspeln und Sultaninen fein hacken.
2. Sultaninen und 50 g der Möhren mit frischli Bio Milchreis vermengen.
3. Milchreis in Gläser portionieren und mit den übrigen Möhrenraspeln garnieren.

Bio-Schokopudding mit Birne & Schokolade

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 125 g Bio Birnen, geschält und entkernt
- 50 ml Bio Birnensaft
- 800 g frischli Bio Milchpudding Schoko
- 10 g dunkle Bio-Schokolade

Zubereitung:

1. Birnen würfeln und im Birnensaft weich dünsten und abkühlen lassen.
2. Schokolade raspeln. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren.
3. Birnenwürfel auf dem Pudding verteilen und mit Schokoraspeln garnieren.

Bio-Schokopudding „Kirsch-Banane“

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 200 g Bio Bananen
- 50 ml Bio Kirschsaff
- 800 g frischli Bio Milchpudding Schoko

Zubereitung:

1. 1/3 der Bananen in dünne Scheiben schneiden.
2. Die restlichen Bananen mit dem Kirschsaff pürieren.
3. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren und Bananenscheiben darauf legen.
4. Das Bananen-Kirsch Pürré auf dem Pudding verteilen.
5. Mit einer Bananenscheibe garnieren.

Ihre Vorteile:

- ✓ **Optimal produziert:** hergestellt mit Rohmilch aus deutschen Qualitäts-Milchbetrieben
- ✓ **Zertifizierte Qualität:** ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel
- ✓ **Bestes drin:** kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ **Für die Kita- & Schulverpflegung:** mit 1,5 % Fett im Milchanteil & max. 6 % zugesetztem Zucker
- ✓ **Voll lecker:** drei köstliche Dessertvarianten Milchpudding Schoko, Vanille + Milchreis
- ✓ **Ungekühlt haltbar:** für einfaches Handling

Bio-Desserts für natürlichen Genuss

Einzigartig, lecker, verführerisch: Mit unseren köstlichen Bio-Desserts verwöhnen Sie anspruchsvolle Genießer von heute.

Die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Premium Bio Milchpudding Schoko und Vanille sowie unser neuer unwiderstehlicher Bio Milchreis begeistern Ihre Gäste mit ursprünglichem Geschmack und ausgewählten Zutaten. Aus zertifizierter biologischer Herstellung.

Mit 1,5 % Fett im Milchanteil und maximal 6 % zugesetztem Zucker sind alle Bio-Desserts ideal für die Kita- und Schulverpflegung.



100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:.....403 kJ (96 kcal)
Fett:.....2,2 g
Kohlenhydrate:.....15,5 g
Eiweiß:.....3,0 g

100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:.....359 kJ (86 kcal)
Fett:.....1,2 g
Kohlenhydrate:.....15,5 g
Eiweiß:.....2,7 g

Bio-Vanillepudding mit Kiwi & Granola

- Zutaten:** (für 10 Portionen)
100 g Bio Kiwi, geschält
40 ml Bio Zitronensaft
800 g frischli Bio Milchpudding Vanille
40 g Bio Crunchy Müsli

- Zubereitung:**
1. Kiwis würfeln und mit dem Zitronensaft vermengen.
 2. frischli Bio Milchpudding Vanille in Gläser portionieren.
 3. Kiwi-Würfel auf dem Pudding verteilen und mit Crunchy Müsli garnieren.

Bio-Vanillepudding mit Himbeeren

- Zutaten:** (für 10 Portionen)
100 g Bio Himbeer-Fruktzubereitung
50 ml Bio Zitronensaft
800 g frischli Bio Milchpudding Vanille
35 g frische Bio Himbeeren (10 Stk.)

- Zubereitung:**
1. Himbeer-Fruktzubereitung mit Zitronensaft glatt rühren.
 2. frischli Bio Milchpudding Vanille in Gläser portionieren.
 3. Himbeer-Fruktzubereitung auf dem Pudding verteilen und mit Himbeeren garnieren.



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-
Landwirtschaft

Bio in der Profi-Küche – gefragter denn je

Bio boomt – gerade bei Milch und Milchprodukten steigt daher in vielen Foodservice-Bereichen die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Landwirtschaft. Zudem fordern Kommunen und Bundesländer verstärkt den Einsatz von Bio-Produkten für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Krankenhäusern sowie in der Betriebsgastronomie.

frischli reagiert auf Nachfrage und Anforderungen – mit einem stetig wachsenden Angebot an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität!

Produktion von Milch in der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland (2015–2019)



Quelle: BLE



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

Artikeldaten

| Art-Nr. | GTIN | Artikelbezeichnung | Fettgehalt | Füllgewicht | Palettenhöhe | Produkte je Umverpackung x Umverpackungen je Lage x Lagen je Euro-Palette = Summe | MHD bei Anlieferung |
|---------|---------------|--------------------------|------------|-------------|--------------|---|---------------------|
| 2501 | 4045500025012 | Bio Milchreis | 1,3 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |
| 2535 | 4045500025357 | Bio Milchpudding Schoko | 1,8 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |
| 2536 | 4045500025364 | Bio Milchpudding Vanille | 1,4 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |

012022

Unser ganzes Bio-Sortiment finden Sie unter www.frischli-foodservice.de

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



Jetzt für
unseren
Newsletter
anmelden:

