

frischli

Cheesecake-Dessert

mit feiner Zitronennote



frischli

Cheesecake-Dessert
mit feiner Zitronennote

100 g enthalten
Energie:
Fett:
davon gesättigte F
Kohlenhydrate
davon Zucker:
Eiweiß:
Salt:

RACCP
Diese Rezeptur
Ansprüche der g
Getreidehaltig
Küchenmeister
Erhaltung ist d
und erfüllt in d
Anforderungen
Nach dem Öffne
innerhalb von
Dr. T. Winkler
Für Vegetarier ungee
Ungeöffnet mindesta

frischli Milchwerke
Bahrdamm 4
31547 Rehburg-Lee
www.frischli-foods

4 0



Trendige Dessertspezialität für Genießer von heute!

Jetzt können Sie die angesagte Geschmacksrichtung aus den USA auch Ihren Tischgästen anbieten: Mit unserer Dessertcreme Cheesecake liegen Sie voll im Trend und bedienen anspruchsvolle Kunden, die sich nach einzigartigen Geschmackserlebnissen sehnen.

Die unwiderstehliche Kombination aus Joghurt und Quark mit einer feinen Zitronennote macht die frische Dessertspezialität zu einem absatzstarken Highlight, das sich – ob vor Ort verzehrt oder für den To-go-Genuss – bei Ihren Gästen schnell als Lieblingsdessert etabliert.

Perfekt auch als Basis für vielfältige Anwendungsideen: Try it – love it!

Ihre Vorteile für den Erfolg:

- ✓ Geschmacksrichtung voll im Trend
- ✓ aus 25 % Quark & 60 % Joghurt
- ✓ mit feiner Zitronennote
- ✓ ohne Stückchen
- ✓ kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ ungekühlt haltbar & direkt servierfertig

Cheesecake-Dessert mit Erdbeer-Salat

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 300 g Erdbeeren
- 20 g Zucker
- 1 kg frischli Cheesecake-Dessert

Zubereitung

1. Für die Garnitur 5 Erdbeeren zurücklegen, die übrigen fein würfeln und mit dem Zucker vermengen.
2. Den Erdbeer-Salat in die Gläser füllen und frischli Cheesecake-Dessert darüber schichten.
3. Die übrigen Erdbeeren in Scheiben schneiden und die Desserts damit garnieren.

Tipp

Als Variante mit dezenter Schärfe kann der Erdbeer-salat mit ein wenig Chili-pulver gewürzt werden.

Cheesecake-Dessert-Trifle „Himbeer-Butterkeks“

Zubereitungszeit: 30 Min. Kühlzeit: 45 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 200 g Himbeeren
- 20 g Zucker
- 10 g Speisestärke
- 100 ml Wasser
- 100 g Butterkeks (20 Stück)
- 1 kg frischli Cheesecake-Dessert

Zubereitung

1. Zum Garnieren 10 Himbeeren zurücklegen, die übrigen mit 50 ml Wasser und Zucker erhitzen, Stärke mit dem restlichen Wasser vermengen, zu den Himbeeren geben und unter Rühren kurz aufkochen lassen. Die Himbeer-Sauce kurz abkühlen lassen und kalt stellen.
2. Butterkeks zerhacken und 10 Stückchen für die Garnitur übrig lassen.
3. frischli Cheesecake-Dessert, Butterkeks und Himbeersauce schichten (beginnend und endend mit dem frischli Cheesecake-Dessert).
4. Desserts abschließend mit Keks-Stückchen und Himbeeren garnieren.

Cheesecake-Dessert-Trifle „Schokokeks-Blaubeer“

Zubereitungszeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 250 g Blaubeeren
- 1 EL Zucker (15 g)
- 150 g dunkle Schokokeks
- 1 kg frischli Cheesecake-Dessert

Zubereitung

1. Einige Blaubeeren zum Garnieren zurücklegen und die übrigen zuckern.
2. Die dunklen Schokokeks hacken und dabei 10 Stückchen zum Garnieren zurück behalten.
3. frischli Cheesecake-Dessert, Keks und Blaubeeren schichten (beginnend und endend mit dem frischli Cheesecake-Dessert).
4. Desserts abschließend mit Keks-Stückchen und Blaubeeren garnieren.

Schnell zubereitet für Ihr To-go-Geschäft!



Frischen Sie Ihr Sortiment auf!

Überraschen Sie Ihre Gäste und begeistern Sie neue Käufergruppen!

Das Convenience-Produkt im praktischen 5 kg Eimer ist ein Dessert-Highlight. Aus dem frischli Cheesecake-Dessert lassen sich vielfältige Nachspeisen kreieren. Zugleich ist es auch für den puren Genuss geeignet.

Bieten Sie Verkaufsimpulse mit frischen Geschmackserlebnissen!

Inhalt: 5 kg • Art.-Nr.: 2574 • GTIN: 4045500025746



Die Dessertspezialität, die sich rechnet

Einfach lecker und lohnt sich: Unser köstliches, bereits servierfertiges Dessert bedeutet für Sie einen minimalen Einsatz an Zutaten und Zeit. Perfekt für Ihre Kalkulation und ein Erfolg versprechendes Dessertangebot!

Unser Preisbeispiel:

€ 0,10 Dekoration
€ 0,30 frischli
 Cheesecake
 Dessert (100 g)

= € 0,40 Total
→ € 1,00 Abgabepreis

= € 0,60 Marge

