

4 : 0 für den Genuss mit den weltmeisterlichen Dessertideen von frischli

Die frischli Milchwerke bieten zur Fußball-Weltmeisterschaft 2018 rekordverdächtige Desserts für wahre Fans und echte Genießer. Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung werden mit Hinguckern zum Thema Fußball und zum Gastgeberland Russland verwöhnt.

Am 14. Juni wird die WM mit dem Eröffnungsspiel in Moskau angepiffen. Dann heißt es 32 Tage: kämpfen, mitfiebern, jubeln – und genießen. Passend dazu inspiriert frischli Profi-Köche mit vier raffinierten, einfach umsetzbaren Dessertideen mit frischli Produkten, die bei den Gästen La-Ola-Wellen auslösen. Der Rezeptfolder zur Fußball-Weltmeisterschaft steht auf der Webseite von frischli kostenlos zum Download bereit (www.frischli-foodservice.de) oder kann in gedruckter Form per E-Mail an frischli@zweiblick.com oder telefonisch (089-21668112) angefordert werden.

In Kantinen, Mensen und Gastronomiebetrieben werden Spektakel, wie Fußball-Großturniere, gerne aufmerksamkeitsstark in Szene gesetzt. Um das Dessertangebot passend auszurichten, bieten die frischli Milchwerke die Genuss versprechenden Dessertideen zur WM 2018 an. Mit dem fruchtigen „Match“, bei dem das frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone mit Kiwis und Weintrauben in Gläsern geschichtet wird, lassen sich die Gäste kulinarisch auf die WM einstimmen. Als Gruß an das Gastgeberland Russland eignet sich hervorragend das Cup „Russia“ Dessert à la Russischer Zupfkuchen, der, abwechselnd geschichtet mit Brownies, frischli Schoko-Pudding und frischli Vanilla-Pudding, ein echter Gaumenschmaus ist. Und für alle Deutschland-Fans ist der „Schwarz-Rot-Gold“-Pokal aus Milchreis-Dessert mit Erdbeeren und Heidelbeeren der absolute Hit. Die im Folder präsentierten Rezeptideen zeigen auf, wie vielseitig und doch unkompliziert die Dessertprodukte von frischli eingesetzt und verfeinert werden können.



frischli – Milch und mehr

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von 1.300 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Mit insgesamt 750 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen im Geschäftsjahr 2015/2016 ein Umsatzvolumen von 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com

Rezeptideen aus dem Folder „Weltmeisterliche Dessertideen 2018“

„Schwarz-Rot-Gold“-Pokal

Milchreis-Dessert mit Erdbeeren & Heidelbeeren

Zutaten für 10 Portionen:

1 kg frischli Milchreis
Safran, Kurkuma oder gelbe Lebensmittelfarbe
250 g Erdbeeren
25 g Zucker
150 g frische Heidelbeeren (oder Konserve)

Zubereitung:

1. Den frischli Milchreis nach Belieben „golden“ einfärben und in Gläser füllen.
2. Die Erdbeeren mit dem Zucker pürieren und auf den Milchreis geben.
3. Mit einer Schicht Heidelbeeren dekorieren.

Zubereitungszeit: 40 Minuten



frischli Produkte: Milchreis

Cup „Russia“ Dessert à la Russischer Zupfkuchen

Zutaten für 10 Portionen:

300 g Brownies

400 g frischli Schoko-Pudding

600 g frischli Vanilla-Pudding

Zubereitung:

1. Brownies in grobe Stücke schneiden („zupfen“).
2. Brownies, frischli Schoko-Pudding und frischli Vanilla-Pudding in Gläsern schichten.

Zubereitungszeit: 40 Minuten

frischli Produkte: Schoko-Pudding, Vanilla-Pudding

