

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, September 2019



Glückliche Gäste in der Herbst- und Winterzeit – neue Broschüre von frischli

Mit ihrer neuen Ausgabe der Rezeptreihe „Glückliche Gäste“ sorgen die frischli Milchwerke für eine genussvolle Herbst- und Wintersaison. Profi-Köche erhalten jede Menge Inspiration für verlockende Dessertvariationen in Verbindung mit angesagten Toppings, um ihre Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung so richtig zu verwöhnen. Als Special für die Festtage wartet der Beleger „Glücklich zur Weihnachtszeit“ mit winterlichen Rezeptkreationen auf. Die Rezeptbroschüre ist ab sofort unter www.frischli-foodservice.de oder per E-Mail (frischli@zweiblick.com) erhältlich.



Nach den warmen Sommertagen mit viel Sonne, Eis und Badevergnügen steht nun die gemütliche Jahreszeit vor der Tür. Da dürfen verführerische Desserts nicht fehlen, die jedes Menü perfekt abrunden. Die neue Ausgabe der Rezeptreihe „Glückliche Gäste“ zeigt, wie mit saisonalen Zutaten und Gewürzen, wie Brombeeren, Quitten, Orangen, Pflaumen, Zimt und Anis, zauberhafte Desserts gelingen. Profi-Köche können sich nicht nur auf leckere Dessertrezepte freuen, sondern auch über die Anregungen für vielfältige Toppings. Die Rezepte stammen von Profi-Köchen und sind trotz der Raffinesse einfach und schnell in der Großküche umzusetzen.

Die neue Broschüre bietet frische Dessertideen zum Genießen, die dank fantasievoller Toppings wahre Hingucker sind. Die Gäste in allen Segmenten des Foodservice können sich mit den köstlichen, cremigen Dessertsensationen à la frischli auf Geschmackserlebnisse der Extraklasse freuen. Verwöhnende Momente beschert zum Beispiel der Apfel-Sternfrucht-Zauber mit Cashew-Zimt-Granola, die Karamell-

Puddingfreude mit Blaubeer-Tonka-Püree & Popcorn sowie die Himbeer-Kefir-Sinfonie mit Mini-Pancakes & Schokosauce.

Zusätzlich zu den Rezepten bietet die Broschüre einen Überblick, mit welchen Toppings sich Desserts optisch und geschmacklich noch attraktiver gestalten lassen. Nur wenige Handgriffe sind nötig, damit Cremes, Puddinge und Co. zum richtigen Augenschmaus werden. Ob Dessertsaucen und Pestos, Mini-Spieße mit Früchten, süße Croûtons, Obst in jeglicher Form, Sirupe, Gewürze oder Crunchelemente, wie Kekse oder Nüsse – beim Toppen und Verfeinern von Desserts sind der Fantasie keine Grenzen gesetzt.

Für festliche Stimmung und besten Genuss sorgt der Beileger „Glücklich zur Weihnachtszeit“ mit winterlichen Rezeptideen für die Feiertage. Mit herzhaften Gerichten, wie einem weihnachtlichen Schweinelachssteak mit Preiselbeer-Birnen-Chutney, Kartoffelplätzchen, Wirsing & Maronen-Hollandaise oder einem festlichen Rote-Bete-Grapefruit-Tartar auf Feldsalat mit Kürbiskern-Creme, schaffen Profi-Köche festliche Genussmomente für ihre Gäste.

Die Rezeptbroschüre „Glückliche Gäste“ mit dem Beileger „Glücklich zur Weihnachtszeit“ kann kostenlos unter www.frischli-foodservice.de heruntergeladen werden. Sie kann in gedruckter Form auch per E-Mail an frischli@zweiblick.com oder telefonisch (07672-9227212) bestellt werden.

Rezept aus der Rezeptbroschüre „Glückliche Gäste“

Cheesecake-Brombeer-Trifle mit Vanillekipferl-Crunch

Zutaten für 10 Portionen:

250 g Brombeeren
40 ml Cassis-Sirup
150 g Vanillekipferl
1 kg frischli Cheesecake Dessert

Zubereitung:

1. Brombeeren grob hacken, mit Cassis-Sirup vermengen, erhitzen und 15 Min. köcheln lassen. Anschließend kühl stellen.
2. Vanillekipferl grob hacken und bis auf einige Stückchen in Gläser verteilen.



3. frischli Cheesecake Dessert darauf portionieren.
4. Brombeer-Kompott darauf verteilen und mit den übrigen Vanillekipferl-Stücken garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

Kühlzeit: 60 Minuten

frischli Produkte: Cheesecake Dessert

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 über 1.200 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. Das Sortiment an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli wird aufgrund der Vertriebsallianz mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH um frische Molkereiprodukte für den Foodservice ergänzt. Für diese übernimmt das Traditionsunternehmen frischli exklusiv den Vertrieb und das Marketing im In- und Ausland. Mit insgesamt 745 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr

fürstabt-gerbert-str. 18, 79837 st. blasien

fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com