

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Januar 2019



Frühlingsdesserts, die glücklich machen

**Neue Rezeptbroschürenreihe „Glückliche Gäste“ unterstreicht
Dessertkompetenz von frischli**

Die frischli Milchwerke begeistern zum Jahresanfang mit einer neuen Rezeptreihe im modernen Look, die viel Inspiration für angesagte Desserts in Großküchen bereithält. Die erste Ausgabe „Glückliche Gäste“ bietet Profi-Köchen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung tolle Anregungen, um den Frühling willkommen zu heißen. Kreative Rezeptideen mit Spargel und Erdbeeren liefert der extra Beileger. Das Rezeptheft ist ab sofort unter www.frischli-foodservice.de oder per E-Mail (frischli@zweiblick.com) erhältlich.



Profi-Köche finden in der neuen Rezeptbroschüre von frischli jede Menge Anregungen, um ihre Gäste mit frischer Vielfalt und köstlicher Abwechslung zu verwöhnen. Die erste Ausgabe der Rezeptaktion „Glückliche Gäste“ sorgt mit leckeren Dessertkreationen für unvergessliche Genusserlebnisse und zufriedene Gäste. Die Rezepte stammen von Profis, sind trotz der Raffinesse aber praktikabel für jede Großküche und überzeugen durch einen einzigartigen Geschmack.

Erstmalig ist die Rezeptreihe ganz auf die genussvolle Welt der Desserts fokussiert. Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können sich dieses Jahr auf fruchtig-süße Genuss-Highlights à la frischli freuen. Ob Frühling-Schokopudding mit Blaubeeren & Wildblütensahne, Melonen-Carpaccio mit Melonen-Joghurtcreme & gerösteten Cashewkernen oder Exotisches Buttermilch-Dessert mit Mango-Basilikum-Püree & Zitronen-Reiswaffel-Crunch – diese Dessertkreationen lassen jeden Gast glücklich und zufrieden das Menü vollenden.

Neben den Rezepten widmet sich die Broschüre der Gestaltung eines attraktiven Dessertbuffets. Profi-Köche erhalten praktische Tipps und Tricks zur Veredelung,

Ausleuchtung und Portionsgestaltung, um die Wahrnehmung ihres Dessertangebots zu steigern.

Kreative Rezeptideen zur Frühlingszeit bringt der Beileger „Glücklich mit Spargel & Erdbeeren“. Mit den neuen, frischen Rezeptkreationen können Profi-Köche die Lieblinge der Saison gekonnt für ihre Gäste in Szene setzen. Köstlich frühlingshafte Hauptspeisen sind zum Beispiel Spanferkel-Medaillons mit weißem Spargel & Thymian-Kartoffeln oder Surf & Turf-Spieße mit Bärlauch-Hollandaise, Spargel-Erdbeer-Tatar & Lauch-Kartoffelstampf.

Die Rezeptbroschüre „Glückliche Gäste“ mit dem Beileger „Glücklich mit Spargel & Erdbeeren“ kann kostenlos unter www.frischli-foodservice.de heruntergeladen werden. Sie kann in gedruckter Form auch per E-Mail an frischli@zweiblick.com oder telefonisch (089-21668112) bestellt werden.

Rezept aus der Rezeptbroschüre „Glückliche Gäste“

Exotisches Buttermilch-Dessert mit Mango-Basilikum-Püree & Zitronen-Reiswaffel-Crunch

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone
- 10 g frische Minze
- 400 g Mangofruchtfleisch
- 15 g Basilikumblätter
- 35 g Reiswaffeln oder Popcorn
- 10 g Butter
- 10 g Zitronenbaiser, fein zerstoßen



Zubereitung:

1. frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone in Gläser portionieren.
2. 10 Basilikumblättchen beiseitelegen. Mango und restliches Basilikum pürieren und auf dem Buttermilch-Dessert verteilen.
3. Reiswaffeln grob zerhacken, in Butter anrösten bis sie goldbraun werden und mit Zitronenbaiser bestäuben.
4. Reiswaffel-Crunch auf dem Mango-Püree verteilen und mit Basilikum garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

frischli Produkte: Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone

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

wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen

fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com