

frischli

SORTIMENT
Desserts





Genussvolle Desserts, die Ihre Gäste begeistern

Köstliche Desserts sind der krönende Abschluss eines jeden Menüs. Und genau für dieses eine letzte Genusserlebnis hat frischli ein vielfältiges Sortiment an erstklassigen Dessertprodukten entwickelt.

Perfekt abgestimmt auf die hohen Anforderungen in der modernen Großküche und ideal als Basis für Ihre eigenen verführerischen Dessertkreationen.

Herzlich willkommen in der genussvollen Dessertwelt von frischli!

Ihre Vorteile:

- ✓ großes Sortiment an hochwertigen Dessertprodukten
- ✓ schmecken wie selbst gemacht
- ✓ entwickelt exklusiv für Profiköche
- ✓ einfach & vielseitig in der Anwendung
- ✓ fertige Desserts = minimaler Einsatz an Zutaten & Zeit
- ✓ ohne deklarationspflichtige Zusatzstoffe
- ✓ direkt servierfertig



Entdecken Sie die Vielfalt

Verwöhnen Sie Ihre Gäste - mit unwiderstehlichen
Dessertprodukten aus unserem umfassenden Sortiment:

Dessertklassiker	04
Sahnepuddinge	06
Milchpuddinge	08
Fruchtpuddinge	09
Internationale Desserts	10
Buttermilch-Desserts	11
Süße Dessertsaucen	12
To-go- & Wohngruppenkonzepte	13
Rezeptinspirationen	14



Dessertklassiker

Köstlich, beliebt & unwiderstehlich

Begeistern Sie mit beliebten Dessert-Highlights, die allen Gästen schmecken. Wie selbst gemacht und mit bestem Geschmack für anspruchsvolle Großverbraucher und Genießer.



**So sahnig,
so schokoladig!**

frischli Schoko-Pudding

Fein-sahniger Pudding,
mit besonders aromatischer
Schokoladen-Note.



**Vanillig – sahnig –
köstlich!**

frischli Vanilla-Pudding

Der Dessert-Klassiker in
der beliebten Geschmacks-
richtung Vanille.

4



Mit echtem Maisgrieß!

frischli Grieß-Pudding

Feiner Pudding
mit Sahne.



**Optimale Konsistenz,
wie frisch gekocht!**

frischli Milchreis

Als klassisches Dessert oder
als warmes Hauptgericht.
Vielseitig kombinierbar.

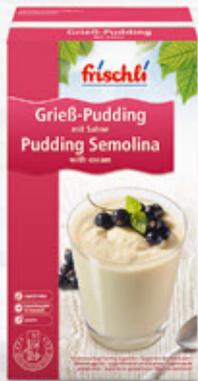




frischli
Schoko-Pudding



frischli
Vanilla-Pudding



frischli
Grieß-Pudding

**Sahnige Dessertklassiker erhältlich
im 1-kg- oder 5-kg-Gebinde**

- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- servierfertig
- ideal für die Vorratshaltung
- ohne Kühlung lange haltbar
- geeignet für die vegetarische Ernährung

Die perfekten
1 Liter-Dessertlösungen
siehe auch S. 13



Sahnepuddinge

Servierfertige Sahnepuddinge für Genießer

Verführen Sie Ihre Gäste mit Sahnepuddingen von frischli! Die durch den hohen Sahnanteil besonders cremigen Puddinge sind der pure Genuss. Leicht portionierbar und perfekt für alle anspruchsvollen Großverbraucher in Hotellerie, Gastronomie und Catering.



**Mit knackigen
Schokostückchen!**

frischli Stracciatella Creme

Der Dessert-Hit aus feinsten Sahnecreme und Schokostücken.



**Erster Panna-Cotta-Pudding
für Großverbraucher!**

frischli Panna Cotta Pudding

Das traumhaft sahnige Trenddessert. Vielseitig variiert. Ohne Gelatine.

6



Schokostückchen
liegen separat bei

Rezeptideen ab
Seite 14 und auf
www.frischli.de





Mit extra hohem Schokoanteil!

frischli Edel-Schoko-Pudding 50 %

Das einzigartige Schokoerlebnis.



Mit echtem Karamell!

frischli Karamell-Pudding

Der Pudding für Karamell-Liebhaber.



Mit leckerer Kaffeenote!

frischli Latte Macchiato

Die Puddingvariante à la Latte Macchiato.



Mit echten Haselnüssen!

frischli Nuss-Nougat-Pudding

Das nussig-sahnige Puddingdessert.

Alle Produkte erhältlich im praktischen 5-kg-Gebinde:

- im platzsparenden eckigen 5-kg-Eimer
- komfortabel durch Tragegriff
- wieder verschließbar
- ohne Farb- und Konservierungsstoffe
- frischeversiegelt mit von Hand abziehbarer Folie



Milchpuddinge

Für die ausgewogene Verpflegung in Kita, Schule & Mensa

Für die Herstellung der frischli Milchpuddinge werden nur fettarme Milch mit 1,5 % Fett und bewusst weniger Zucker eingesetzt. Perfekt um aktuellen Qualitätsstandards der Kita- und Schulverpflegung gerecht zu werden.



Die Zwei mit bewusst weniger Zucker. Ohne Süßstoff!

frischli Milchpudding Vanilla

Leichter Vanille-Puddinggenuss mit nur 1,5 % Fett.



8



frischli Milchpudding Schoko

So schokoladig, so leicht:
aus fettarmer Milch mit nur
1,5 % Fett.



Ihre Vorteile:

- leichter Genuss mit nur 1,5 % Fett
- weniger süß, ohne Süßstoff
- ohne Gelatine - für Vegetarier geeignet
- ohne Farb- und Konservierungsstoffe
- ohne Gluten
- im praktischen 5-kg-Eimer
- nach DGE-Richtlinien hergestellt

Fruchtpuddinge

Für alle, die es fruchtig lieben

Unser köstliches Pudding-Trio für alle, die es gern fruchtig lieben.

Sahnige Fruchtpuddinge kombinieren fruchtige Frische und feinen Rahm.



**frischli
Waldfrucht-
Pudding**



**frischli
Erdbeer-
Pudding**



**frischli
Pfirsich-Aprikose-
Pudding**



**frischli
Mandarine-
Mascarpone
Creme**

Die einzigen servierfertigen Fruchtpuddinge mit Stücken!

- ohne Konservierungsstoffe
- mit echten Fruchtstücken
- mit extra hohem Fruchtgehalt
- vollmundig frischer Fruchtgeschmack



Internationale Desserts

Köstliche Klassiker, die überall begeistern

Mit jedem unserer drei internationalen Dessertliebungen laden wir zu einer kulinarischen Genussreise ein. Für die klassische Verwendung oder als Basis für Eigenkreationen.



**Nach original
italienischer Rezeptur!**

frischli Panna Cotta

Der beliebte Klassiker,
schmeckt wie selbst gemacht.



10



Schmeckt wie in Frankreich!

frischli Crème Brûlée

Das köstliche Dessert-
Highlight für Ihr Betriebsrestaurant,
einfach zuzubereiten.



**Fertig abgeschmeckt,
maximale Produktsicherheit!**

frischli Tiramisu-Creme

Ideale Basis für leckere Desserts und
Torten. Überzeugt durch Stabilität und
garantiert perfekte Portionierbarkeit.
Maximale Produktsicherheit durch
den Verzicht auf Rohei.



Buttermilch-Desserts

Köstlich-cremig, fruchtig-frisch

Unser erfrischendes Buttermilch-Dessert-Trio in drei leckeren Geschmackssorten. Direkt servierfertig und perfekt für neuartige, fruchtig-frische Dessert-Impulse.



**frischli
Buttermilch-
Dessert
Heidelbeer**



**frischli
Buttermilch-
Dessert
Mango**



**frischli
Buttermilch-
Dessert
Limette-Zitrone**

Drei köstliche Sorten, die begeistern!

- ohne Farb- und Konservierungsstoffe
- bester Geschmack bei 3,4 % Fett
- glutenfrei
- mit feiner Säure
- mit echter Frucht & wenig Zucker
- für die vegetarische Ernährung geeignet



Süße Dessertsaucen

Für Ihre Gäste nur das Beste

Die Krönung für all Ihre Desserts: Süße Sahnesaucen sind perfekt zu allen Desserts, Eis und Früchten. Kalt und heiß immer ein unübertrefflicher, cremiger Genuss.



Mit echtem Vanille-Extrakt aus Madagaskar!

**frischli
Bourbon-
Vanille-Sauce**



Intensiv schokoladig mit dezenter Süße abgeschmeckt!

**frischli
Schoko-Sauce**

12



Mit feinem Vanille-Aroma!

**frischli
Vanilla-Sauce**



Im praktischen, frische-versiegelten 5-Liter-Eimer!

**frischli Vanilla
Dessert-Sauce**



Einfach praktisch – unsere Dosierpumpe!

Für das schnelle und saubere Portionieren. Perfekt für den 5-Liter-Eimer. Fragen Sie unsere Gebietsverkaufsleiter!



Erfolg zum Mitnehmen

Trendy, praktisch und unkompliziert: Desserts to-go

Bieten Sie Ihren Gästen verführerische Dessertideen für den Unterwegs-Verzehr – und schaffen Sie so zusätzliches Potenzial für Impulskäufe!



Ideal auch für die Anforderungen von Wohngruppenkonzepten und Stationsverpflegung!



Im praktischen 1-l-Gebinde bietet unser Genusstrio die optimale Basis für schnell und rationell umgesetzte Desserts, die abwechslungsreich sind und schmecken!

Rezeptinspirationen

Begeistern Sie mit kreativen Dessertideen

Verführen Sie Ihre Gäste zum Nachtisch mit abwechslungsreichen und kreativen Dessertkompositionen. Lassen Sie sich von uns inspirieren...

Buttermilch-Dessert mit Kokos-Zwieback-Chips

Zubereitung

1. Den Kokos-Zwieback grob hacken.
2. **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere** und Kokos-Zwieback schichten (beginnend und endend mit dem Buttermilch-Dessert Heidelbeere).
3. Desserts abschließend mit den Kokos-Chips garnieren.

Zutaten für 10 Personen:

- 200 g Kokos-Zwieback (20 kleine Zwiebäcke)
- 1 kg **frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere**
- 30 g Kokos-Chips



Orangen-Panna-Cotta-Pudding mit Sternfrüchten und Mandelblättchen

Zubereitung

1. Orangenfilets in feine Stücke schneiden, einige Stücke zum Garnieren zurückbehalten und die übrigen mit dem **frischli Panna Cotta Pudding** verrühren.
2. Mandelblättchen anrösten, bis sie leicht braun sind.
3. Sternfrüchte in 50 sehr dünne Scheiben schneiden. Pro Dessert 4 Scheiben Sternfrucht an die Innenseite der Gläser drücken. Den Orangen-Panna-Cotta-Pudding vorsichtig in die Mitte geben, mit den Mandelblättchen bestreuen und mit einer Scheibe Sternfrucht garnieren.

Zutaten für 10 Personen:

- 500 g Orangenfilets
- 1 kg **frischli Panna Cotta Pudding**
- 50 g Mandelblättchen
- 3 Sternfrüchte



Schokopudding „à la Hugo“

Zubereitung

1. Gelatine einweichen, Holunderblütensirup, Wasser und Limettensaft aufkochen und die Gelatine darin auflösen. Auf Gläser verteilen und erkalten lassen.
2. **frischli Schoko-Pudding** auf das Gelee geben und mit Minze dekorieren.

Zutaten für 10 Personen:

- 10 Blatt Gelatine
- 250 ml Holunderblütensirup
- 250 ml Wasser
- 25 ml Limettensaft
- 1 kg **frischli Schoko-Pudding**
- Minzeblätter



Stracciatella-Kirsch-Duett

Zubereitung

1. Sauerkirschen abgießen. Cookies grob zerbrechen und als Boden in Gläser geben.
2. **frischli Stracciatella Creme** mit den Schokoraspeln verrühren.
3. Kirschen und Stracciatella Creme abwechselnd in die Gläser füllen.

Zutaten für 10 Personen:

- 500 g Sauerkirschen, Glas
- 10 Schoko-Cookies
- 1 kg **frischli Stracciatella Creme** & 20 g Schokoraspeln



Milchreis mit Spreewälder Kürbiskompott

Zubereitung

1. Den Kürbis schälen, ausschaben und in Würfel schneiden. Das Wasser mit Zucker, Essig, Ingwer und der Zitronenschale zum Kochen bringen. Den Kürbis hineingeben, das Wasser wieder zum Kochen bringen und den Kürbis darin kurz kochen lassen. Auskühlen lassen.
2. **frischli Milchreis** in Dessertschalen füllen und mit dem Kürbiskompott garnieren.

Zutaten für 10 Personen:

- 1 kg **frischli Milchreis**
- 500 g Kürbis
- 250 ml Wasser
- 100 g Zucker
- 125 ml weißer Balsamessig
- 30 g Ingwer, geschält
- ½ TL Zitronenschale, gerieben



Artikeldaten

Produktbezeichnung	Art-Nr.	Gewicht	Fettgehalt pro 100 g	Allergen-kennzeichnung	Fertigprodukt erwärmbär	Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe	für die vegetarische Ernährung geeignet	Rinder-gelatine
Dessertklassiker								
Schoko-Pudding mit Sahne	2550	5 kg	6,1 g	Milch	•	•	•	
Vanilla-Pudding mit Sahne	2551	5 kg	6,0 g	Milch	•	•	•	
Grieß-Pudding mit Sahne	2552	5 kg	6,1 g	Milch, Gluten		•		
Milchreis	2500	5 kg	2,6 g	Milch	•	•	•	
Schoko-Pudding mit Sahne	2660	1 kg	6,1 g	Milch	•	•	•	
Vanilla-Pudding mit Sahne	2661	1 kg	6,1 g	Milch	•	•	•	
Grieß-Pudding mit Sahne	2662	1 kg	6,0 g	Milch, Gluten		•		
Sahnepuddinge								
Stracciatella Creme	2564	5 kg	7,5 g	Milch, Soja		•	•	
Panna Cotta Pudding mit Sahne	2556	5 kg	6,1 g	Milch	•	•	•	
Edel-Schoko-Pudding 50 % mit Sahne	2569	5 kg	5,2 g	Milch	•	•	•	
Karamell-Pudding mit Sahne	2553	5 kg	5,9 g	Milch	•	•	•	
Latte Macchiato Pudding mit Sahne	2554	5 kg	5,9 g	Milch	•	•	•	
Nuss-Nougat-Pudding mit Sahne	2555	5 kg	3,7 g	Milch, Nuss	•	•	•	
Milchpuddinge								
Milchpudding Vanilla	2541	5 kg	1,6 g	Milch	•	•	•	
Milchpudding Schoko	2540	5 kg	1,5 g	Milch	•	•	•	
Fruchtpuddinge								
Waldfrucht-Pudding mit Sahne	2562	5 kg	5,0 g	Milch		•	•	
Erdbeer-Pudding mit Sahne	2560	5 kg	5,0 g	Milch		•	•	
Pfirsich-Aprikose-Pudding mit Sahne	2561	5 kg	5,0 g	Milch		•	•	
Mandarine-Mascarpone Creme	2567	5 kg	5,1 g	Milch		•	•	
Internationale Desserts								
Panna Cotta	2670	1 kg	18 g	Milch		•		•
Crème Brûlée	2671	1 kg	16 g	Milch, Ei		•		•
Tiramisu-Creme	1162	1 kg	21 g	Milch		•		•
Buttermilch-Desserts								
Buttermilch-Dessert Heidelbeer	2633	5 kg	3,4 g	Milch		•	•	
Buttermilch-Dessert Mango	2630	5 kg	3,4 g	Milch		•	•	
Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone	2632	5 kg	3,4 g	Milch		•	•	
Süße Dessertsaucen								
Vanilla-Sauce mit Sahne	1202	1 Liter	9,6 g	Milch	•	•	•	
Vanilla Dessert-Sauce	1249	5 Liter	5,9 g	Milch	•	•	•	
Bourbon-Vanille Sahnesauce	1208	1 Liter	11,0 g	Milch	•	•	•	
Schoko-Sauce mit Sahne	1200	1 Liter	9,3 g	Milch	•	•	•	

