Die beliebtesten Desserts – jetzt für die Gastronomie im 1 kg-Gebinde

Die Produktvorteile unserer Dessertklassiker:

- exclusiv für das Ausser-Haus-Geschäft
- bewährte Rezepturen vom Marktführer im Bereich servierfertiger Desserts im Grossgebinde
- schmecken so gut wie selbstgemacht
- **hochwertige Qualität mit Sahne verfeinert**
- ungekühlt 8 Wochen haltbar
- kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- geeignet für vegetarische Ernährung o.ä.

Das Sortiment für feinen Dessertgenuss

frischli Vanilla-Pudding
Art.-Nr.2661
GTIN 4045500026613
12 x 12 x 6 = 864*

frischli Schoko-Pudding
Art.-Nr. 2660
GTIN 4045500026606
12 x 12 x 6 = 864*

frischli Grieß-Pudding
Art.-Nr. 2662
GTIN 4045500026620
12 x 12 x 6 = 864*

* Produkte je Lage
x Umverpackung je Palette
x Lagen je Euro-Palette
= Summe

frischli Bourbon-Vanilla-Sauce
Mit echter Bourbon-Vanille
aus Madagaskar
Neu: mit Wiederverschluss
Art.-Nr. 1208
GTIN 4045500012081
6 x 24 x 6 = 864*

frischli Vanilla-Sauce
Mit zartem Vanillearoma
Neu: mit Wiederverschluss

Art.-Nr. 1202
GTIN 4045500012029
12 x 12 x 6 = 864*

frischli Schoko-Sauce
Milder Vollmilchschokoladengeschmack
Neu: mit Wiederverschluss
Art.-Nr. 1200
GTIN 4045500012005
6 x 24 x 6 = 864*

Für den größeren Mengenbedarf – unsere umfangreiche Dessertrange im 5kg Eimer!
Mehr unter www.frischli.de

Förderkreismitglied

frischli Milchwerke GmbH · Bahndamm 4 · 31547 Rehburg-Loccum
Telefon 05037 / 301-0 · Telefax 05037 / 301-120
E-Mail:info@frischli.de · www.frischli.de

frischli

NEU im bewährten 1 kg-Gebinde

Unsere Dessertklassiker

EXKLUSIV FÜR PROFI-KÖCHE

Klassischer Dessertgenuss für genussvolle Varianten ...

Vanilla-Pudding & überbackene Beerenfrüchte

Zubereitungszeit: 25 Min. / Backzeit: ca. 20 Min.
Zutaten für 10 Portionen: 1 kg **frischli Vanilla Pudding,** 500 g gemischte Beerenfrüchte, 10 g Vanillezucker, 20 ml Zitronensaft, 3 Eier, 40 g Puderzucker, 30 g Mehl, Butter

Zubereitung:

1. Beeren verlesen, putzen, evtl. in grobe Stücke schneiden. Mit Vanillezucker und Zitronensaft mischen. 5-10 Min. marinieren.
2. Eier und 30 g Puderzucker mind. 5 Min. schaumig schlagen. Mehl langsam unterrühren.
3. Die Beeren in eine große gebutterte Form (oder 10 Förmchen) geben, Teig darauf verteilen. Im vorgeheizten Ofen, 200 Grad, ca. 20 Min. goldbraun überbacken.
4. Mit Puderzucker bestreuen und mit dem **frischli Vanilla Pudding** servieren.

Schoko-Pudding mit karamellisierten Erdnüssen

Zubereitungszeit: 20 Min.
Zutaten für 10 Portionen: 1 kg **frischli Schokoladen Pudding,** 300 g Erdnüsse, geröstet und gesalzen, 100 g Honig, 300 ml **frischli Schlagsahne 32 %**

Zubereitung:

1. Honig aufkochen. Erdnüsse zugeben, bei milder Hitze karamellisieren. Wenn die Nüsse anfangen zu bräunen, auf Backpapier geben und abkühlen lassen. Grob hacken.
2. **frischli Schokoladen Pudding** und karamellisierte Erdnüsse in Gläsern schichten.
3. Mit geschlagener **frischli SchlagSahne 32 %** auffüllen und mit Erdnüssen garnieren.

Grieß-Pudding mit Melonensalat

Zubereitungszeit: 20 Min.
Zutaten für 10 Portionen: 1 kg **frischli Grieß-Pudding mit Sahne,** 200 g Wassermelone, 1 Cantaloupe Melone, 3 Zweige Minze, 2 EL Agavendicksaft, 30 g frischer Ingwer, evtl. 2cl Grappa

Zubereitung:

1. Melonen-Fruchtfleisch in kleine Würfel schneiden. Minze fein hacken. Ingwer schälen und fein reiben.
2. Agavendicksaft, Minze, Ingwer und evtl. etwas Grappa mit Melonenwürfeln vermischen. Kalt stellen.
3. **frischli Grieß-Pudding mit Sahne** mit dem Melonensalat servieren.