

# frischli

## Erstklassig genießen:

### Desserts mit 6% zugegebenem Zucker

1A für die Kita- & Schulverpflegung!



# Für eine ausgewogene Ernährung: Top-Desserts mit 6% zugegebenem Zucker

Ein geringer Fettgehalt und wenig zugegebener Zucker sind topaktuelle Themen – sowohl bei Schulverpflegern als auch bei Eltern und Schülern. Ebenso wird im DGE-Qualitätsstandard bei Milchprodukten der Einsatz von fettarmer Milch sowie die sparsame Verwendung von Zucker gefordert.

frischli hat als eine der ersten auf heutige Marktanforderungen reagiert und seine leckeren Dessert-Innovationen speziell für die Schulverpflegung auf altersgerechte Bedürfnisse abgestimmt. Beste Bedingungen für eine kindgerechte Ernährung.

**Wenig Zucker bei vollem Genuss – für Desserterfolge,  
die Spaß machen!**

Mit 1,5% Fett &  
6% zugegebenem  
Zucker

## Kluge Vorteile für ihren Umsatz

- ✓ 6 Produkt-Highlights speziell für die Kita- & Schulverpflegung
- ✓ mit natürlichen Aromen
- ✓ mit 1,5% Fett in der Milch
- ✓ ohne Süßstoff
- ✓ mit maximal 6% zugesetztem Zucker\*
- ✓ ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe
- ✓ für die vegetarische Ernährung



Mit  
natürlichen  
Aromen!

\*Grießbrei mit 5% zugegebenem Zucker



# Lieblingsdesserts für junge Genießer

Gute Schule: voller Geschmack mit 6% zugegebenem Zucker! Entdecken Sie unsere servierfertigen Convenience-Desserts – jetzt mit natürlichen Aromen – und bieten Sie leckere Vielfalt und spielerische Abwechslung für den Schulalltag: mit Milchreis, Grießbrei, Rote Grütze sowie unserem Milchpudding-Trio.

Perfekt auch für variantenreiche Anwendungen, die schnell gemacht sind und Kleine groß begeistern! Ideal auch für den To-go-Verzehr.



## Butterkekspudding mit Himbeeren & Vollkorn-Butterkeks-Crunch

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 16 g Vollkorn Butterkekse (2 Stück)
- 800 g frischli Milchpudding Butterkeks
- 50 g Himbeeren (frisch)

Zubereitung

Butterkekse grob hacken. frischli Milchpudding Butterkeks in Gläser portionieren. Himbeeren halbieren, auf dem Pudding verteilen und mit den gehackten Butterkeksgarnieren.

**Tipp:**  
Statt Himbeeren kann Himbeersauce verwendet werden.

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie: 305,3 kJ (72,9 kcal)  
Fett: 1,5 g Kohlenhydrate: 11,7 g Eiweiß: 2,7 g



## Schokopudding mit Preiselbeeren & gerösteten Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 20 g Mandelblättchen
- 800 g frischli Milchpudding Schoko
- 100 g Preiselbeeren (aus dem Glas)

Zubereitung

Mandelblättchen rösten. frischli Milchpudding Schoko in Gläser portionieren. Preiselbeeren darauf verteilen und mit Mandelblättchen garnieren.

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie: 402,9 kJ (96,1 kcal)  
Fett: 2,3 g Kohlenhydrate: 15,4 g Eiweiß: 3,1 g



## Vanillepudding mit Schoko-Vanille-Crumbles

Zubereitungszeit: 25 Min. / Backzeit: 8 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 50 g Weizenmehl
- 30 g Kakaopulver
- 40 g Zucker
- 15 g Bourbon Vanillezucker
- 50 g Butter
- 800 g frischli Milchpudding Vanille

Zubereitung

Mehl, Kakaopulver, Zucker, Vanillezucker und Butter zu Streuseln verkneten. Auf einem Blech verteilen und 30 Minuten kalt stellen. Die Streusel 8 Min. lang bei 200 °C backen und kurz abkühlen lassen. frischli Milchpudding Vanille in Gläser portionieren und die Schoko-Vanille-Crumbles darauf verteilen.

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie: 632,3 kJ (150,7 kcal)  
Fett: 6,0 g Kohlenhydrate: 19,9 g Eiweiß: 3,8 g



## Milchreis mit Erdbeer-Zimt-Sauce

Zubereitungszeit: 20 Min. / Kühlzeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 200 g Erdbeeren
- 25 g Honig
- 1 g Zimt
- 5 g Speisestärke
- 800 g frischli Milchreis

Zubereitung

Erdbeeren, Honig und Zimt fein pürieren. Die Hälfte der Sauce erhitzen und die andere Hälfte mit Stärke verrühren, alles vermengen. Kurz aufkochen und anschließend abkühlen lassen. frischli Milchreis in Gläser portionieren und Erdbeer-Zimt-Sauce darauf verteilen.

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie: 444,9 kJ (106,1 kcal)  
Fett: 1,3 g Kohlenhydrate: 20,2 g Eiweiß: 3,1 g



## Warmer Grießbrei mit Blaubeer-Birnen-Kompott & gehackten Pistazien

Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 100 g Birnen (geschält und entkernt)
- 100 g Blaubeeren
- 20 g Honig
- 2 kg frischli Grießbrei
- 20 g Pistazien (gehackt)

Zubereitung

Birnen fein würfeln, mit den Blaubeeren und Honig erhitzen und 15 Minuten köcheln lassen. frischli Grießbrei erhitzen und in Schalen / auf Tellern portionieren. Blaubeer-Birnen-Kompott darauf verteilen und mit gehackten Pistazien bestreuen.

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie: 848,1 kJ (202,7 kcal)  
Fett: 4,1 g Kohlenhydrate: 31,6 g Eiweiß: 8,1 g



Kann als Hauptgericht serviert werden

## Rote Grütze mit Milchpudding Schoko

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 600 g frischli Rote Grütze
- 400 g frischli Milchpudding Schoko

Zubereitung

frischli Rote Grütze auf Gläser verteilen. frischli Milchpudding Schoko als obere Schicht darauf geben.

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie: 345 kJ (82,4 kcal)  
Fett: 0,7 g Kohlenhydrate: 16,4 g Eiweiß: 1,7 g



## Rote Grütze mit Vanillepudding & Orangen-Schoko-Flakes

Zubereitungszeit: 20 Min. / Kühlzeit: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 50 g Vollmilch Kuvertüre
- 1 g Orangenschale (gerieben)
- 25 g Cornflakes
- 500 g frischli Milchpudding Vanille
- 300 g frischli Rote Grütze

Zubereitung

Kuvertüre im Wasserbad schmelzen, Orangenschale und Cornflakes unterrühren. Die Flakes auf Backpapier verteilen und kühl stellen. frischli Milchpudding Vanille zur Hälfte in Gläser portionieren, frischli Rote Grütze darauf verteilen und den übrigen Vanillepudding als dritte Schicht darauf geben. Die Desserts mit Orangen-Schoko-Flakes garnieren.

100 g enthalten durchschnittlich:

Energie: 416,9 kJ (99,6 kcal)  
Fett: 2,3 g Kohlenhydrate: 16,9 g Eiweiß: 2,2 g



# Daten & Fakten

Produktbezeichnung	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergenkennzeichnung
	Energie	Fettgehalt	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlenhydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz		
Milchpudding Vanille	331 kJ (78 kcal)	1,5 g	1,0 g	13 g	10 g*	3,2 g	0,18 g	•	Milch
Milchpudding Schoko	350 kJ (83 kcal)	1,5 g	0,9 g	14 g	10 g*	3,3 g	0,18 g	•	Milch
Milchpudding Butterkeks	333 kJ (79 kcal)	1,5 g	1,0 g	13 g	10 g*	3,1 g	0,18 g	•	Milch, Gluten
Milchreis	475 kJ (112 kcal)	1,5 g	1,0 g	21 g	9,4 g*	3,6 g	0,18 g	•	Milch
Grießbrei	366 kJ (87 kcal)	1,5 g	0,9 g	14 g	9,3 g**	3,8 g	0,13 g	•	Milch, Gluten
Rote Grütze	342 kJ (82 kcal)	0,2 g	<0,1	18 g	15 g***	0,6 g	0,01 g	•	-

\*davon 6 g zugegebener Zucker + 4 g Laktose aus der Milch

\*\*davon 5 g zugegebener Zucker + 4,3 g Laktose aus der Milch

\*\*\*davon 6 g zugegebener Zucker + 9 g aus der Frucht



Art.-Nr.: 2541 · Inhalt: 5 kg  
EAN: 4045500025418



Art.-Nr.: 2540 · Inhalt: 5 kg  
EAN: 4045500025401



Art.-Nr.: 2542 · Inhalt: 5 kg  
EAN: 4045500025425



Art.-Nr.: 2500 · Inhalt: 5 kg  
EAN: 4045500025005



Art.-Nr.: 2530 · Inhalt: 5 kg  
EAN: 4045500025302



Art.-Nr.: 2650 · Inhalt: 5 kg  
EAN: 4045500026507

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum,  
Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120, E-Mail: verkauf@frischli.de

Entdecken Sie unser gesamtes Produktsortiment:  
[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)

Förderkreismitglied

