

frischli

Fruchtige Lieblingsjoghurts für junge Zielgruppen

AUS
FETTARMER MILCH
+ 6 % ZUGEBENEN
ZUCKER

Ungekühlt
haltbar!



Lieblingsjoghurts, die schmecken und Spaß machen

Ein geringer Fettgehalt und max. 6 % zugegebener Zucker – unser neues Trio „Yo-Fruit“ ist perfekt für die Schulverpflegung und begeistert sowohl Eltern, Schüler ebenso wie alle anderen Genießer.

Jede unserer drei köstlich-cremigen Sorten Erdbeer, Vanille und Pfirsich-Maracuja ist auf altersgerechte Bedürfnisse abgestimmt und überzeugt mit fruchtig-frischen Geschmacksnoten. Für eine ausgewogene Ernährung – und ideal auch als Basis für eigene vielfältige Kreationen im Frühstücks- oder Dessertbereich.

Ungekühlt
haltbar!



Neu!



Speziell entwickelt für die Schulverpflegung!

Im DGE-Qualitätsstandard wird bei Milchprodukten die Verwendung von fettarmer Milch und die sparsame Verwendung von Zucker gefordert. Daher verwenden wir in frischli Yo-Fruit nur fettarme Milch und setzen max. 6 g Zucker pro 100 g zu. Die frischli Yo-Fruit-Produkte können somit in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.

Entdecken Sie unsere Anwendungs-ideen!



Vorteile, die alle begeistern:

- ✓ Drei leckere Sorten: Erdbeer, Vanille+ Pfirsich-Maracuja
- ✓ Ideal für die Kita- und Schulverpflegung: fettarme Milch und 6 g Zugesäuerter Zucker pro 100 g
- ✓ Ohne Stückchen
- ✓ Weniger süß
- ✓ Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ Für die vegetarische Ernährung geeignet
- ✓ Im praktischen 5-kg-Eimer
- ✓ Ungekühlt haltbar

Ideal für Kitas und Schulen!



Yo-Fruit Vanille mit Mandarinen & gerösteten Mandelblättchen

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen
 · 10 g Mandelblättchen
 · 800 g frischli Yo-Fruit Vanille
 · 100 g Mandarinen aus der Dose

Zubereitung

1. Mandelblättchen goldbraun anrösten.
2. frischli Yo-Fruit Vanille in Gläser portionieren.
3. Mandarinen darauf verteilen und mit Mandelblättchen garnieren.

100 g enthalten durchschnittlich:
 Energie:..... 323 kJ (77 kcal)
 Fett:..... 1,8 g
 Kohlenhydrate:..... 12,3 g
 Eiweiß:..... 2,6 g



Yo-Fruit Erdbeere mit Haferkekse-Crunch & frischen Erdbeeren

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen
 · 80 g Haferkekse
 · 50 g Erdbeeren
 · 800 g frischli Yo-Fruit Erdbeere

Zubereitung

1. Haferkekse grob hacken. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. frischli Yo-Fruit Erdbeere in Schälchen portionieren und mit Erdbeeren garnieren.

100 g enthalten durchschnittlich:
 Energie:..... 382 kJ (92 kcal)
 Fett:..... 2,2 g
 Kohlenhydrate:..... 14,6 g
 Eiweiß:..... 3,1 g



Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Maracuja-Geleewürfeln & Sesam

Kühlzeit: 90 Min. - Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen
 · 160 ml Maracuja-Nektar
 · 5 g Agar-Agar
 · 800 g frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja
 · 5 g Sesam

Zubereitung

1. Maracuja-Nektar mit Agar-Agar verquirlen, aufkochen lassen, in einer flachen Form abkühlen lassen. Nach dem Gelingen in Würfel schneiden.
2. frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja portionieren, die Geleewürfel darauf verteilen und mit Sesam bestreuen.

100 g enthalten durchschnittlich:
 Energie:..... 320 kJ (76 kcal)
 Fett:..... 1,5 g
 Kohlenhydrate:..... 13,5 g
 Eiweiß:..... 2,5 g

Yo-Fruit Vanille mit Weintrauben & Granola

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen
 · 800 g frischli Yo-Fruit Vanille
 · 100 g weiße + rote Weintrauben
 · 40 g Granola

Zubereitung

1. frischli Yo-Fruit Vanille portionieren.
2. Weintrauben halbieren, auf dem Joghurt garnieren und mit Granola bestreuen.

100 g enthalten durchschnittlich:
 Energie:..... 362 kJ (96 kcal)
 Fett:..... 1,8 g
 Kohlenhydrate:..... 14,2 g
 Eiweiß:..... 2,8 g



Yo-Fruit Erdbeere mit Erdbeersauce & weißer Schokolade

Kühlzeit: 60 Min. - Zubereitungszeit: 25 Min.

Zutaten für 10 Portionen
 · 150 g Erdbeeren
 · 10 g Agavendicksaft
 · 800 g frischli Yo-Fruit Erdbeere
 · 10 g weiße Schokolade

Zubereitung

1. Erdbeeren und Agavendicksaft erhitzen, kurz aufkochen, pürieren und abkühlen lassen.
2. frischli Yo-Fruit Erdbeere in Gläser portionieren.
3. Erdbeersauce daraufgeben.
4. Weiße Schokolade fein raspeln und darüber streuen.

100 g enthalten durchschnittlich:
 Energie:..... 323 kJ (77 kcal)
 Fett:..... 1,6 g
 Kohlenhydrate:..... 12,6 g
 Eiweiß:..... 2,5 g



Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja mit Pfirsichwürfeln & gerösteten Kokoschips

Zubereitungszeit: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen
 · 150 g Pfirsich, entkernt
 · 10 g Kokoschips
 · 800 g frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja

Zubereitung

1. Pfirsiche in feine Würfel schneiden.
2. Kokoschips leicht anrösten.
3. frischli Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja in Gläser portionieren.
4. Pfirsichwürfel darauf verteilen und Desserts mit Kokoschips garnieren.

100 g enthalten durchschnittlich:
 Energie:..... 319 kJ (76 kcal)
 Fett:..... 1,8 g
 Kohlenhydrate:..... 12,6 g
 Eiweiß:..... 2,5 g



Leckeres Joghurt- erzeugnis × 3

Unser Yo-Fruit-Trio mit vollem Geschmack!

Erleben Sie unsere neuen, servierfertigen Produkte „Yo-Fruit“ in drei leckeren Sorten und setzen Sie neue, abwechslungsreiche Impulse bei Ihrer Menügestaltung im Schulalltag. Kinderleicht, schnell und lecker!



Yo-Fruit Vanille

Art.-Nr.: 1900 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019004



Yo-Fruit Erdbeere

Art.-Nr.: 1901 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019011



Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja

Art.-Nr.: 1902 · Inhalt: 5 kg
EAN: 4045500019028

Daten & Fakten

Produkt- bezeichnung	Durchschnittliche Nährwerte pro 100 g							Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen- kennzeichnung
	Energie	Fett- gehalt	davon gesättigte Fettsäuren	Kohlen- hydrate	davon Zucker	Eiweiß	Salz		
Yo-Fruit Vanille	330 kJ (78 kcal)	1,5g	1,0g	13g	10g	2,9g	0,10g	•	Milch
Yo-Fruit Erdbeere	333 kJ (79 kcal)	1,5g	1,0g	13g	11g	2,9g	0,10g	•	Milch
Yo-Fruit Pfirsich-Maracuja	335 kJ (79 kcal)	1,5g	1,0g	14g	11g	2,9g	0,13g	•	Milch

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

Förderkreismitglied



062020