



Natürlich leckere Bio-Desserts



Neu!



Bio-Desserts für natürlichen Genuss

Einzigartig, lecker, verführerisch: Mit unseren köstlichen Bio-Desserts verwöhnen Sie anspruchsvolle Genießer von heute.

Die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Premium Bio Milchpuddinge Schoko und Vanille sowie unser neuer unwiderstehlicher Bio Milchreis begeistern Ihre Gäste mit ursprünglichem Geschmack und ausgewählten Zutaten. Aus zertifizierter biologischer Herstellung.

Mit 1,5 % Fett im Milchanteil und maximal 6 % zugesetztem Zucker sind alle Bio-Desserts ideal für die Kita- und Schulverpflegung.



Bio Vanille-Pudding
Zutaten: 100% Vollkorn-Milch*, Ribbenaucker*, Süßholzwurzel (aus kontrolliert biologischer Erzeugung), Kakao*, Vanille (aus kontrolliert biologischer Erzeugung), Speisestärke, Emulgator (Lecithin), Verdickungsmittel (Carrageen und Guarkernmehl), Salz, Süßholzwurzel (aus kontrolliert biologischer Erzeugung).

aus kontrollierter biologischer Herstellung

100g enthalten durchschnittlich:

| | |
|---------------|------------------|
| Energie | 352 kJ (84 kcal) |
| Fett | 0,8 g |
| Kohlenhydrate | 21 g |
| Protein | 3,6 g |
| Salz | 0,1 g |

*davon 5,5 g zugegebener Zucker und 4 g Laktose aus der Milch

HACCP- und Qualitätsgarantie:
Dieser Rezeptur wurde ein Rezept für die hohen Ansprüche der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und von Fachleuten geprüft. Durch unsere spezielle Erzeugung ist das Produkt ungeladelt lagert und enthält in besonderen Fällen die HACCP-Abwehrmittel nach höchster Produktionsqualität. Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +8 °C lagern und innerhalb von 2 bis 3 Tagen verbrauchen. Dr. T. Winkler, Qualitätsicherung Frischli

Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

5 kg e

Frischli Milchwerke GmbH
Baldenham 4
31843 Ballung Luccum
www.frischli-foodservice.de

4 045500 025124

Bio Milchpudding SCHOKO

aus kontrollierter biologischer Herstellung

100g enthalten durchschnittlich:

| | |
|---------------|------------------|
| Energie | 362 kJ (86 kcal) |
| Fett | 0,8 g |
| Kohlenhydrate | 21 g |
| Protein | 3,6 g |
| Salz | 0,1 g |

*davon 5,5 g zugegebener Zucker und 4 g Laktose aus der Milch

HACCP- und Qualitätsgarantie:
Dieser Rezeptur wurde ein Rezept für die hohen Ansprüche der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und von Fachleuten geprüft. Durch unsere spezielle Erzeugung ist das Produkt ungeladelt lagert und enthält in besonderen Fällen die HACCP-Abwehrmittel nach höchster Produktionsqualität. Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +8 °C lagern und innerhalb von 2 bis 3 Tagen verbrauchen. Dr. T. Winkler, Qualitätsicherung Frischli

Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

5 kg e

Frischli Milchwerke GmbH
Baldenham 4
31843 Ballung Luccum
www.frischli-foodservice.de

4 045500 025124

Bio Milchreis
Zutaten: Fettes Milch*, Rundweizen*, Ribbenaucker*, Süßholz*, Weichholzwurzel, Carrageen und Guarkernmehl*, Salz, Süßholzwurzel (aus kontrolliert biologischer Erzeugung).

aus kontrollierter biologischer Herstellung

100g enthalten durchschnittlich:

| | |
|------------------------------------|-------------------|
| Energie | 464 kJ (110 kcal) |
| Fett | 1,3 g |
| überwiegend pflanzliche Fettstoffe | 0,8 g |
| Kohlenhydrate | 21 g |
| Protein | 3,6 g |
| Salz | 0,1 g |

*davon 5,5 g zugegebener Zucker und 3,9 g Laktose aus der Milch

HACCP- und Qualitätsgarantie:
Dieser Rezeptur wurde ein Rezept für die hohen Ansprüche der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und von Fachleuten geprüft. Durch unsere spezielle Erzeugung ist das Produkt ungeladelt lagert und enthält in besonderen Fällen die HACCP-Abwehrmittel nach höchster Produktionsqualität. Nach dem Öffnen bei +2 °C bis +8 °C lagern und innerhalb von 2 bis 3 Tagen verbrauchen. Dr. T. Winkler, Qualitätsicherung Frischli

Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

5 kg e

Frischli Milchwerke GmbH
Baldenham 4
31843 Ballung Luccum
www.frischli-foodservice.de

4 045500 025012



DE-ÖKO-001
EU-/Nicht-EU-Landwirtschaft

Nur bei frischli:
ungekühlt haltbare
Bio-Desserts im
Großgebinde!



100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:..... 435 kJ (104 kcal)
Fett:..... 1,7 g
Kohlenhydrate:..... 18,8 g
Eiweiß:..... 3,1 g

100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:..... 447 kJ (107 kcal)
Fett:..... 1,1 g
Kohlenhydrate:..... 10,7 g
Eiweiß:..... 3,1 g

Bio-Milchreis mit Mango & gerösteten Kokosflocken

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 10 g Bio-Kokosraspeln
- 150 g Bio-Mango
- 800 g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Kokosraspeln goldbraun rösten.
2. Mango fein würfeln.
3. frischli Bio Milchreis in Gläser portionieren.
4. Mangowürfel auf dem Milchreis verteilen und mit Kokosraspeln garnieren.

Bio-Milchreis mit geraspelten Möhren & Sultaninen

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 80 g Bio-Möhren, geschält
- 50 g Bio-Sultaninen
- 800 g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Möhren fein raspeln und Sultaninen fein hacken.
2. Sultaninen und 50 g der Möhren mit frischli Bio Milchreis vermengen.
3. Milchreis in Gläser portionieren und mit den übrigen Möhrenraspeln garnieren.

Köstliche Bio-Desserts – entdecken Sie unsere Rezeptinnovationen!

Ob mit einer unseren beiden Bio Milchpuddingsorten Vanille oder Schoko oder mit unserem neuen Bio Milchreis: unser köstliches Desserttrio bietet Ihnen eine Vielzahl an Möglichkeiten, um Ihre anspruchsvollen Gäste zu verwöhnen und zu begeistern!

Lassen Sie sich gern von unseren Genuss versprechenden Rezeptinnovationen inspirieren!



100g enthalten durchschnittlich:
Energie:.....350 kJ (84 kcal)
Fett:.....1,8g
Kohlenhydrate:.....13,9g
Eiweiß:.....2,8g



100g enthalten durchschnittlich:
Energie:.....377 kJ (90 kcal)
Fett:.....1,5g
Kohlenhydrate:.....15,8g
Eiweiß:.....3,0g

Bio-Schokopudding mit Birne & Schokolade

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 125g Bio Birnen, geschält und entkernt
- 50ml Bio Birnensaft
- 800g frischli Bio Milchpudding Schoko
- 10g dunkle Bio-Schokolade

Zubereitung:

1. Birnen würfeln und im Birnensaft weich dünsten und abkühlen lassen.
2. Schokolade raspeln. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren.
3. Birnenwürfel auf dem Pudding verteilen und mit Schokoraspeln garnieren.

Bio-Schokopudding „Kirsch-Banane“

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 200g Bio Bananen
- 50ml Bio Kirschsafft
- 800g frischli Bio Milchpudding Schoko

Zubereitung:

1. 1/3 der Bananen in dünne Scheiben schneiden.
2. Die restlichen Bananen mit dem Kirschsafft pürieren.
3. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren und Bananenscheiben darauf legen.
4. Das Bananen-Kirsch Pürré auf dem Pudding verteilen.
5. Mit einer Bananenscheibe garnieren.

Ihre Vorteile:

- ✓ **Optimal produziert:** hergestellt mit Rohmilch aus deutschen Qualitäts-Milchbetrieben
- ✓ **Zertifizierte Qualität:** ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel
- ✓ **Bestes drin:** kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ **Für die Kita- & Schulverpflegung:** mit 1,5 % Fett im Milchanteil & max. 6 % zugesetztem Zucker
- ✓ **Voll lecker:** drei köstliche Dessertvarianten Milchpuddinge Schoko, Vanille + Milchreis
- ✓ **Ungekühlt haltbar:** für einfaches Handling



100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:.....403 kJ (96 kcal)
Fett:.....2,2 g
Kohlenhydrate:.....15,5 g
Eiweiß:.....3,0 g



100 g enthalten durchschnittlich:
Energie:.....359 kJ (86 kcal)
Fett:.....1,2 g
Kohlenhydrate:.....15,5 g
Eiweiß:.....2,7 g

Bio-Vanillepudding mit Kiwi & Granola

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 100 g Bio Kiwi, geschält
- 40 ml Bio Zitronensaft
- 800 g frischli Bio Milchpudding Vanille**
- 40 g Bio Crunchy Müsli

Zubereitung:

1. Kiwis würfeln und mit dem Zitronensaft vermengen.
2. **frischli Bio Milchpudding Vanille** in Gläser portionieren.
3. Kiwi-Würfel auf dem Pudding verteilen und mit Crunchy Müsli garnieren.

Bio-Vanillepudding mit Himbeeren

Zutaten: (für 10 Portionen)

- 100 g Bio Himbeer-Fruchtzubereitung
- 50 ml Bio Zitronensaft
- 800 g frischli Bio Milchpudding Vanille**
- 35 g frische Bio Himbeeren (10 Stk.)

Zubereitung:

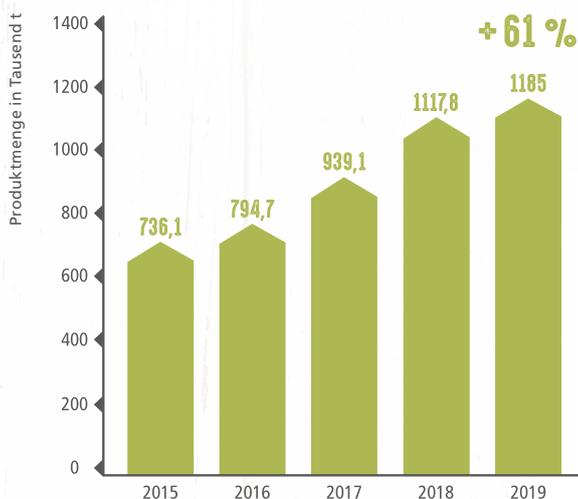
1. Himbeer-Fruchtzubereitung mit Zitronensaft glatt rühren.
2. **frischli Bio Milchpudding Vanille** in Gläser portionieren.
3. Himbeer-Fruchtzubereitung auf dem Pudding verteilen und mit Himbeeren garnieren.

Bio in der Profi-Küche – gefragter denn je

Bio boomt – gerade bei Milch und Milchprodukten steigt daher in vielen Foodservice-Bereichen die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Landwirtschaft. Zudem fordern Kommunen und Bundesländer verstärkt den Einsatz von Bio-Produkten für die Verpflegung in Kitas, Schulen, Krankenhäusern sowie in der Betriebsgastronomie.

frischli reagiert auf Nachfrage und Anforderungen – mit einem stetig wachsenden Angebot an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität!

Produktion von Milch in der ökologischen Landwirtschaft in Deutschland (2015–2019)



Quelle: BLE



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

Artikeldaten

| Art-Nr. | GTIN | Artikelbezeichnung | Fettgehalt | Füllgewicht | Palettenhöhe | Produkte je Umverpackung x Umverpackungen je Lage x Lagen je Euro-Palette = Summe | MHD bei Anlieferung |
|---------|---------------|--------------------------|------------|-------------|--------------|---|---------------------|
| 2501 | 4045500025012 | Bio Milchreis | 1,3 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |
| 2535 | 4045500025357 | Bio Milchpudding Schoko | 1,8 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |
| 2536 | 4045500025364 | Bio Milchpudding Vanille | 1,4 % | 5 kg | 970 mm | 1 x 24 x 4 = 96 | 8 Wochen |

122020

Unser ganzes Bio-Sortiment finden Sie unter www.frischli-foodservice.de

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



Jetzt für
unseren
Newsletter
anmelden:

