

# frischli

## BLUTORANGEN-DESSERT

orientalische Art

Jahres-  
dessert  
2021



**Blutorangen-Dessert orientalische Art**  
Pudding mit Fruchtzubereitung Blutorange, 6 % Blutorange. Zutaten: Vollmilch, Fruchtzubereitung (Glukose-Fruktose-Sirup, Orangensaft, Zucker, Blutorangensaft aus Blutorangensaftkonzentrat, Säuerungsmittel Zitronensäure, Invertzucker, Speisestärke, Süßholzwurzel, natürliches Aroma, Fett, 9 % Sahne, Zucker, modifizierte Stärke, Verdickungsmittel Johannisbrotkornmehl, Pektin, Agave-Sirup, Aroma).

**100 g enthalten durchschnittlich:**  
Energie 525 kJ (125 kcal)  
davon gesättigte Fettsäuren 5,0 g  
Kohlenhydrate 3,9 g  
davon Zucker 1,7 g  
Eiweiß 1,9 g  
Salz 2,5 g  
(0,10 g)

**HACCP- und Qualitätsgarantie:**  
Zusätze der professionellen Gastroonomie sind Generalkontrollpflichtig hinsichtlich und von Bakterienrisiko. Produkt ist ungeeignet für spezielle Ernährung ist das Produkt nicht für Diäten geeignet. Nach dem Öffnen bei 2 °C - 8 °C lagern und innerhalb von 2 - 3 Tagen verbrauchen.  
Dr. T. Winkelmann, Qualitätsicherung Frischli

**5 kg e**  
oft LÄNGER GUT  
Ungeöffnet mindestens haltbar bis:

Frischli Milchwerke GmbH  
Baldern 4  
31547 Balklage Locap  
www.frischli-foodservice.de  
Industriegebiet  
4 045500 025722



# DESSERTGENUSS WIE AUS 1001 NACHT!

Verzaubern Sie mit neuen, angesagten Geschmackskombinationen und begeistern Sie mit unserem einzigartigen Genuss-Highlight für 2021: Blutorange-Dessert orientalische Art!

Unser köstlich-cremig Trendprodukt mit der fruchtigen Note und einem Hauch Orient lädt Ihre Gäste auf eine sinnlich-genussvolle Reise ins Morgenland ein. Direkt servierfertig, können Sie mit unserem limitierten Jahresdessert auf die Schnelle 1001 märchenhafte Dessertvariationen kreieren – direkt für den Verzehr beispielsweise in Ihrem Betriebsrestaurant oder auch für To-go.

**Probieren Sie gerne einmal unsere drei verführerischen Anwendungsideen – einfach köstlich!**

## Märchenhafte Vorteile:

- ✓ Limitiertes Jahresdessert für 2021
- ✓ Erhältlich als 5 kg Eimer
- ✓ Mit orientalischer Geschmacksnote
- ✓ Mit 5 % Fett
- ✓ Ungekühlt haltbar
- ✓ Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe
- ✓ Für die vegetarische Ernährung geeignet

NEU!



## ORIENTALISCHES BLUTORANGEN-DESSERT „1001 NACHT“ mit Orangenfilets, Halva & Kakaonibs

Zubereitung: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg frischli Orientalisches Blutorange-Dessert
- 150 g Orangenfilets
- 50 g Halva
- 10 g Kakaonibs

Zubereitung:

1. frischli Orientalisches Blutorange-Dessert in Gläser portionieren.
2. Orangenfilets auf dem Blutorange-Dessert verteilen.
3. Halva fein würfeln und darauf verteilen und mit Kakaonibs garnieren.

## ORIENTALISCHES BLUTORANGEN-DESSERT „MORGENLAND“ mit Granatapfel & Salzmandeln

Zubereitung: 20 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1,2 kg frischli Orientalisches Blutorange-Dessert
- 120 g Granatapfelkerne
- 50 g Mandeln, geröstet und gesalzen

Zubereitung:

1. frischli Orientalisches Blutorange-Dessert in Gläser portionieren.
2. Granatapfelkerne darauf verteilen.
3. Mandeln grob hacken und darauf verteilen

## ORIENTALISCHES BLUTORANGEN-DESSERT „BAGDAD“ mit Blutorangengelee & Pistazien

Zubereitung: 25 Min. Kühlzeit: 60 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Orientalisches Blutorange-Dessert
- 400 ml Blutorangensaft
- 7 g Agartine
- 10 g Pistazien, gehackt

Zubereitung:

1. frischli Orientalisches Blutorange-Dessert zur Hälfte in Gläser portionieren.
2. Blutorangensaft mit Agartine verquirlen, den Saft aufkochen und anschließend kurz abkühlen lassen.
3. Den Saft vorsichtig auf der Blutorange-Creme verteilen und 1 Stunde kalt stellen.
4. Die übrige Blutorange-Creme auf dem Gelee verteilen und mit gehackten Pistazien garnieren.



# VOLL IM TREND: NEUE GESCHMACKSWELTEN

Mit unserem Jahresdessert greifen wir den aktuellen Food-Trend der levantinischen Küche auf. Unverzichtbarer Bestandteil: Gewürze und Kräuter, die ein wahres Aromenfeuerwerk entfachen und so neue, spannende Geschmackswelten kreieren – **so wie auch bei unserem köstlichen Blutorange-Dessert orientalische Art!**

## Einige typische Levante-Gewürze und -kräuter:



Zimt



Kardamom



Kreuzkümmel



Ras el-Hanout



Harissa



Koriander

„Levante“ steht sinnbildlich für den Osten und das Morgenland und umfasst die Länder am östlichen Mittelmeer.



**TIPP:**  
IDEAL AUCH FÜRS  
TO-GO-GESCHÄFT



## DATEN & FAKTEN

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	GTIN
frischli Blutorange-Dessert orientalische Art	5 kg	2572	Milch	5,0 g	4045500025722

122020

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



Jetzt für unseren Newsletter anmelden:

