frischli

Kefir-Dessert

HIMBEERE

NEU!

EXKLUSIV FÜR PROFI-KÖCHE

Frischen Sie Ihr Dessertangebot auf!

Cremig, fruchtig, lecker: Entdecken Sie unsere neueste Produktinnovation Kefir-Dessert Himbeere – und begeistern Sie mit einem erfrischenden Genusserlebnis, das seinesgleichen sucht!

Mit jedem Löffel können sich Ihre Gäste vom köstlichen Geschmack des cremigen Dessert-Highlights mit der stark fruchtigen Himbeer- und feinen Säurenote überzeugen und verführen lassen. Setzen Sie jetzt neue Verkaufsimpulse in Ihrem Betriebsrestaurant: Das vielseitige Convenience-Produkt bietet die perfekte Basis für verschiedenste kreative Dessertvarianten, die schnell gemacht sind. **Probieren Sie doch gern einmal unsere Anwendungstipps:**

Ihre Vorteile:

- **Erfrischend & cremig, voller Geschmack**
- **Mit Himbeeren**
- **Mit 3,5 % Fett**
- **Mit feiner Säure**
- **Für die vegetarische Ernährung geeignet**
- **Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe**
- **Ungekühlt haltbar**
- **Frischeversiegelt im praktischen 5-kg-Eimer**

Limette-Himbeer-Kefir-Dessert

MIT MINZ-BAISER

ZUBEREITUNG: 15 Min.
KÜHLZEIT: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 350 g Himbeeren
- 2 g abgeriebene Limettenschale
- 20 ml Limettensaft
- 30 g Minz-Baiser
- 1 kg **frischli Kefir-Dessert Himbeere**

Zubereitung:

1. Himbeeren halbieren, mit Limettenschale und Limettensaft vermengen, Minz-Baiser zerstoßen.
2. **frischli Kefir-Dessert Himbeere** in Gläser portionieren, Himbeer-Limetten-Salat darauf verteilen und mit Baiserkrümeln bestreuen.

TIPP: Ideal auch fürs To-go-Geschäft!

Kefir-Dessert Himbeertraum

MIT BEEREN-MOUSSE & BASILIKUMSCHAUM

ZUBEREITUNG: 30 Min.
KÜHLZEIT: 2 Std.

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Beeren-Mischung
- 30 g Zucker
- 7 Blatt Gelatine
- 200 g **frischli Schlagsahne 30 %**
- 200 ml Traubensaft, weiß
- 15 g Basilikum-Blätter
- 20 ml Läuterzucker
- 1 kg **frischli Kefir-Dessert Himbeere**

Zubereitung:

1. Beeren-Mischung pürieren und mit Zucker vermengen. 4 Blatt Gelatine einweichen, leicht ausdrücken, vorsichtig erhitzen und unter das Püree rühren.
2. 100 ml **frischli Schlagsahne 30 %** steif schlagen, unter das Püree heben und das Ganze für 2 Stunden kalt stellen.
3. Restliche Gelatine in etwas Traubensaft einweichen, Basilikum mit dem übrigen Saft fein pürieren. Gelatine mit dem Saft vorsichtig erhitzen und mit übriger Schlagsahne, Trauben-Basilikum-Saft und Läuterzucker vermengen. Das Ganze in einen Sahnebereiter füllen und 2 Stunden kalt stellen.
4. **frischli Kefir-Dessert Himbeere** in Gläser portionieren, Beeren-Mousse aufrühren, darauf verteilen und mit Basilikum-Schaum garnieren.

Kefir-Dessert Himbeere

MIT PFIRSICHWÜRFELN & SZECHUAN-PFEFFER-HIMBEERSAUCE

ZUBEREITUNG: 20 Min.
KÜHLZEIT: 30 Min.

Zutaten für 10 Portionen:

- 250 g Himbeeren
- 25 g Zucker
- 50 ml Wasser
- 10 g Speisestärke
- 2 g Szechuan-Pfeffer, gemahlen
- 200 g Pfirsiche, entkernt
- 1 kg **frischli Kefir-Dessert Himbeere**

Zubereitung:

1. Himbeeren mit Zucker erhitzen und weich kochen.
2. Wasser mit Stärke verrühren, mit den Himbeeren vermengen und kurz aufkochen. Szechuan-Pfeffer unterrühren und anschließend abkühlen lassen.
3. Pfirsich fein würfeln.
4. **frischli Kefir-Dessert Himbeere** in Gläser portionieren, Himbeersauce darauf verteilen und mit Pfirsichwürfeln garnieren.

TIPP: Statt Szechuan-Pfeffer kann auch etwas Chili verwendet werden.

TIPP: Das Dessert kann zusätzlich mit Basilikum-Blättchen garniert werden.

Alles im Eimer, was Erfolg verspricht

Praktisch im 5-kg-Eimer ist unser servierfertiges Convenience-Produkt perfekt für ein flexibles Dessertangebot und für vielfältige Nachtisch-kreationen.

Begeistern Sie mit immer neuen, fruchtig-frischen Genusserlebnissen, die Ihre Gäste verwöhnen!

Inhalt: 5 kg • Art.-Nr.: 2620 • GTIN: 4045500026200

Rechnen Sie mit unseren Produkten

Lohnt sich und ist einfach lecker: Unser köstliches, bereits servierfertiges Dessert bedeutet für Sie ein Minimaleinsatz an Zutaten und Zeit. Das rechnet sich bei Ihrer Kalkulation und verspricht ein Erfolg versprechendes Dessertangebot!

Unser Preisbeispiel:

	€ 0,10	Dekoration
	€ 0,20	frischli Kefir-Dessert Himbeere (100 g)
=	€ 0,30	Total
→	€ 1,00	Abgabepreis
=	€ 0,70	Marge

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, www.frischli-foodservice.de

Förderkreismitglied

062019