NUR FÜR KURZE ZEIT ERHÄLTLICH

Das cremige Saisondessert für Ihre Gäste

Für vielfältige Dessertvariationen oder für den puren Genuss – unser neues, unwiderstehliches Convenience-Produkt für Herbst und Winter! Optimal im praktischen 5-kg-Eimer.

Bieten Sie frische Verkaufsimpulse mit neuen Geschmackserlebnissen!

Inhalt: 5 kg • Art.-Nr.: 2612 • GTIN: 4045500026125

DIE LECKERE DESSERTSPEZIALITÄT, DIE SICH LOHNT FÜR SIE!

Unser unvergleichliches, servierfertiges Trenddessert bedeutet für Sie ein minimaler Einsatz an Zutaten und Zeit. Optimal für Ihre Kalkulation!

UNSER PREISBEISPIEL:

	€ 0,10	Dekoration
	€ 0,30	frischli Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art (100 g)
=	€ 0,40	Total
→	€ 1,00	Abgabepreis
=	€ 0,60	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

VERBAND DER KÖCHE DEUTSCHLANDS e.V.
Förderkreismitglied

062018

EXKLUSIV FÜR PROFI-KÖCHE

frischli

JOGHURTCREME BROMBEER-STACHELBEER

SAISONPRODUKT HERBST & WINTER

DER MEDITERRANE DESSERTGENUSS FÜR HERBST & WINTER!

Lassen Sie den Sommer noch nicht ganz aus Ihrem Restaurant verschwinden:
Mit der lecker-leichten Joghurtcreme nach griechischer Art bieten Sie mit der Sorte Brombeer-Stachelbeer genau das richtige Genusserlebnis, um Gäste auch zum Saisonwechsel mit fruchtig-frischen Dessertimpulsen zu verwöhnen, die nach Urlaub schmecken.

Der Dessert-Tipp mit herbstlicher Geschmacksnuance:

- **Super-cremiger Genuss**
- **Mit Brombeeren & Stachelbeeren**
- **10 % Fett im Milchanteil**
- **Proteinquelle durch 23 % Quark**
- **Direkt servierfertig**
- **Ungekühlt haltbar**
- **Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe**

NACH GRIECHISCHER ART

JOGHURTCREME-DESSERT „EUPHORIA"

Griechische Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer à la Eton Mess mit Baiser

Zubereitungszeit: 10 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 200 g Stachelbeeren (Konserve)
- 20 g Baiser
- 1 kg **frischli Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art**

Zubereitung

1. Stachelbeeren abgießen und Baiser grob zerstoßen.
2. **frischli Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art** in Schälchen portionieren, mit Stachelbeeren à la Eton Mess dekorieren und mit zerstoßenem Baiser garnieren.

JOGHURTCREME-DESSERT „HELIOS"

Griechisches Joghurtcreme Schichtdessert Brombeer-Stachelbeer

Zubereitungszeit: 15 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 150 g Butterkekse
- 125 g Butter
- ½ Bund Minze
- 25 g Walnüsse, gemahlen
- 30 ml Sonnenblumenöl
- 50 ml Orangensaft
- 25 g weiße Schokolade
- 1 kg **frischli Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art**

Zubereitung

1. Butterkekse fein zerbröseln.
2. Butter schmelzen und mit den Butterkekskrümeln vermengen. Die Hälfte der Masse als Boden auf 10 Gläser verteilen und leicht andrücken.
3. Minze, Walnüsse, Sonnenblumenöl, Orangensaft und weiße Schokolade fein pürieren.
4. **frischli Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art**, Pesto und die restlichen Butterkekskrümel abwechselnd in die Gläser schichten, mit Minzblättern garnieren.

JOGHURTCREME-DESSERT „KYRIOS"

mit Mandel-Minze-Orangensplitter

Zubereitungszeit: 10 Min.
Kühlzeit: 10 Min.

Zutaten für 10 Portionen

- 50 g Mandelsplitter
- 50 g Zartbitterschokolade
- 10 g Orangenabrieb
- 10 Minzblätter
- 1 kg **frischli Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art**
- 10 Brombeeren

Zubereitung

1. Mandelsplitter rösten.
2. Zartbitterschokolade schmelzen.
3. Minze in feine Streifen schneiden.
4. Alles mit dem Orangenabrieb vermengen und mit einem Teelöffel auf ein Blech mit Backpapier setzen, dann für ca. 10 Minuten kühl stellen.
5. **frischli Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art** portionieren, mit den fertigen Schokoladensplittern und einer Brombeere dekorieren.

Ideal auch fürs To-go-Geschäft!

TIPP:
Statt der Orange können auch andere Zitrusfrüchte verwendet werden.