



## Crunchy Erdbeer-Joghurt-Trifle

### Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere
- 50 g Müsli Joghurt-Erdbeer
- 5 frische Erdbeeren

### Zubereitung:

1. frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere in Dessertschälchen füllen.
2. Mit Müsli Joghurt-Erdbeer bestreuen.
3. Mit frischen Erdbeeren garnieren.



## Mini-Pancakes / Poffertjes mit Erdbeer-Joghurt-Creme

### Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Poffertjes
- Puderzucker
- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere
- 250 g Erdbeer-Püree
- weiße Schokoraseln als Topping

### Zubereitung:

1. frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere zu den warmen Poffertjes servieren.
2. Mit Erdbeer-Püree und Schokolade garnieren.

### Tipp:

Poffertjes gibt es in Großgebinden als TK-Produkt.

# Buttermilch-Desserts zum Verlieben!

## Hier kommen die neuen frischli Highlights für Ihre Betriebsverpflegung...

Unser köstlich-cremiges Buttermilch-Desserttrio ist das Richtige, um Ihren Gästen zur Sommerzeit einen neuen, fruchtig-frischen Nachtisch zu servieren. Mit den drei Sorten Erdbeere, Mango und Limette-Zitrone sprechen Sie eine breite Käuferschaft an und bieten erfrischende Genussmomente für jeden Geschmack.

Direkt servierfertig, verspricht jedes der Buttermilch-Desserts einen hohen Convenience-Grad. Ideal für den schnellen Einsatz in der Gemeinschaftsverpflegung – und darüber hinaus auch noch perfekt für fix gemachte, kreative Dessertvariationen!

## Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit neuen, Genuss versprechenden Dessertimpulsen!

## Frische Vorteile für Ihren Erfolg:

- ✓ direkt servierfertig
- ✓ mit feiner Säure
- ✓ bester Geschmack bei 3,5 % Fett
- ✓ mit echter Frucht & wenig Zucker
- ✓ für die vegetarische Ernährung geeignet
- ✓ glutenfrei



## Crunchy Erdbeer-Joghurt-Trifle

### Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere
- 50 g Müsli Joghurt-Erdbeer
- 5 frische Erdbeeren

### Zubereitung:

1. frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere in Dessertschälchen füllen.
2. Mit Müsli Joghurt-Erdbeer bestreuen.
3. Mit frischen Erdbeeren garnieren.



## Mini-Pancakes / Poffertjes mit Erdbeer-Joghurt-Creme

### Zutaten für 10 Portionen:

- 10 Poffertjes
- Puderzucker
- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere
- 250 g Erdbeer-Püree
- weiße Schokoraspseln als Topping

### Zubereitung:

1. frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere zu den warmen Poffertjes servieren.
2. Mit Erdbeer-Püree und Schokolade garnieren.

### Tipp:

Poffertjes gibt es in Großbinden als TK-Produkt.

## Buttermilch-Dessert mit Mango & Basilikum

### Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Mango
- 20 g Basilikum, gehackt
- 200 g Mango-Püree
- 20 g geraspelte Zartbitterschokolade

### Zubereitung:

1. frischli Buttermilch-Dessert Mango auf Glasschälchen verteilen.
2. Basilikum mit dem Mango-Püree verrühren und über das Buttermilch-Dessert geben. Mit geraspelter Schokolade garnieren.



### Tipp:

Zusätzlich mit Chili-Fäden garnieren.



## Dessert „Mango-Buttermilch-Kokos“

### Zutaten für 10 Portionen:

- 170 g Kokosmakronen
- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Mango

### Zubereitung:

1. 150 g Kokosmakronen grob zerkleinern und in Gläser geben.
2. Mit frischli Buttermilch-Dessert Mango auffüllen und mit 20 g Kokosmakronen Bröseln garnieren.



## „Buttermilch Fresh“ Dessert

### Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Zitronen-Waffeln
- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone
- 50 ml Schokoladensirup
- 30 g Schokotropfen
- Zitronen- und Limettenschale

### Zubereitung:

1. Zitronen-Waffeln zerkleinern und in Gläser geben.
2. Mit frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone auffüllen und mit Schokoladensirup, Schokotropfen und Zitronen- und Limettenschale garnieren.



## Limetten-Zitronen Trifle mit Mohn

### Zutaten für 10 Portionen:

- 150 g Zitronenkuchen
- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone
- 25 g Mohn, gemahlen
- 20 g weiße Schokoladenraspeln

### Zubereitung:

1. Zitronenkuchen zerkleinern und in Gläser geben.
2. frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone mit dem Mohn verrühren und in Gläser füllen.
3. Mit weißer Schokolade garnieren.



# Daten & Fakten

## Buttermilch-Dessert Erdbeere

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	EAN
frischli Buttermilch-Dessert Erdbeere	5 kg	2631	•	Milch	3,4 g	4045500026316

## Buttermilch-Dessert Mango

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	EAN
frischli Buttermilch-Dessert Mango	5 kg	2630	•	Milch	3,4 g	4045500026309

## Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	EAN
frischli Buttermilch-Dessert Limette-Zitrone	5 kg	2632	•	Milch	3,4 g	4045500026323

### Profitieren Sie mit!

Unser Preisbeispiel zeigt, wie Sie mit minimalem Aufwand maximalen Umsatz erwirtschaften können. Perfekt für Sie – und für die Genießer unter Ihren Gästen!

### Unser Preisbeispiel:

0,20 € Buttermilch - Dessert

0,10 € Dekoration

= 0,30 € Total

> 1,00 € Abgabepreis

= 0,70 € Marge



Förderkreismitglied



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.de](http://www.frischli.de)