

frischli

JOGHURTCREME HOLUNDBLÜTE-MINZE

NACH
GRIECHISCHER
ART



SAISONPRODUKT
FRÜHLING &
SOMMER

KÖSTLICH, CREMIG, SOMMERLICH!

Gönnen Sie Ihren Gästen ein mediterranes Geschmackserlebnis, das verführerisch nach Urlaub schmeckt – jetzt als neue, limitierte Sorte Holunderblüte-Minze! Unsere trendige Joghurtcreme bietet sommerlichen Genuss und ist die perfekte Basis für vielfältige Anwendungsideen.

- ✓ **super-cremig**
- ✓ **mit Holunderblütenextrakt & Minzöl**
- ✓ **cremige Joghurtcreme, 10 % Fett im Milchanteil**
- ✓ **Proteinquelle durch 23 % Quark**
- ✓ **direkt servierfertig**
- ✓ **ungekühlt haltbar**
- ✓ **kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe**

Ideal auch fürs To-go-Geschäft!

JOGHURTCREME-DESSERT „ATHENA“

Griechische Joghurtcreme Holunderblüte-Minze mit Erdbeeren, Zitronenbaiser & Melisse

Zubereitungszeit: 20 Min.

- Zutaten für 10 Portionen
- 500 g Erdbeeren
 - 10 g Zitronenbaiser
 - 1 kg frischli Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art
 - 10 Blätter Zitronenmelisse

Zubereitung

1. Erdbeeren in Stücke scheiden.
2. Zitronenbaiser zerstoßen.
3. **frischli Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art** in Gläser portionieren, Erdbeeren darauf verteilen und Zitronenbaiser darüber streuen.
4. Das Ganze mit Zitronenmelisse garnieren.



JOGHURTCREME-DESSERT „HELENA“

Griechische Joghurtcreme Holunderblüte-Minze mit Butterkuchenwürfeln & Blaubeerspieß

Zubereitungszeit: 20 Min.

- Zutaten für 10 Portionen
- 100 g Butterkuchen
 - 150 g Blaubeeren
 - 1 kg frischli Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art
 - Holzspieße

Zubereitung

1. Den Butterkuchen in kleine Würfel schneiden.
2. Blaubeeren auf 10 kurze Holzspieße stecken.
3. **frischli Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art** in Gläser portionieren.
4. Blaubeerspieße auf den Glasrand legen.

Unser Tipp:
Statt Butterkuchen kann auch Butterkekscrunch verwendet werden.

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	GTIN
frischli Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art	5 kg	2611	Milch	6,0 g	4045500026118

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-foodservice.de

