

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Januar 2018



Der Frühling wird köstlich

Neue Rezeptreihe „Fantastische Vielfalt“ von frischli

Das neue Jahr bringt dank der neuen Rezeptreihe der frischli Milchwerke viel Abwechslung in die Großküchen. Die erste Ausgabe „Fantastische Vielfalt“ versorgt Profis in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit tollen Anregungen für abwechslungsreiche Frühlingserichte. Inspirationen aus den Metropolen der Welt liefert der extra Beileger. Das Rezeptheft ist ab sofort unter www.frischli-foodservice.de oder als gedrucktes Exemplar per E-Mail an frischli@zweiblick.com erhältlich.



Mit der neuen Rezeptaktion bietet frischli Profi-Köchen überraschende Ideen für köstliche Gerichte passend zur Jahreszeit. Die erste Ausgabe der Broschüre „Fantastische Vielfalt“ sorgt mit frühlingshaften Hauptspeisen und frischen Dessertideen für bunte Vielfalt und unvergessliche Genusserlebnisse. Die Rezepte stammen von Profis, sind trotz der Raffinesse aber praktikabel für jede Großküche und begeistern durch einen einzigartigen Geschmack.

Unverzichtbares Gemüse im Frühling ist der Spargel. Gäste in der Gastronomie und

Gemeinschaftsverpflegung werden dieses Jahr mit innovativen Spargelgerichten à la frischli verwöhnt. Ob Teriyaki Chicken mit grünem Spargel und Koriander-Reis oder pikanter Spargel mit Beefsteak und Süßkartoffelspalten – das zaubert jedem Gast ein zufriedenes Lächeln ins Gesicht. Als unwiderstehliche Genuss-Highlights zum Menüabschluss sind beispielsweise der exotische Grießgenuss mit karamellierter Ananas, die Grapefruit-Milchreis-Kreation mit Möhren und Cashewkernen oder der Vanille-Himbeer-Kuss mit Pfefferminzsirup zu empfehlen.

Dessertgenuss von Welt bringt der Beileger „Internationale Vielfalt“. Mit den trendigen Rezepten können Profi-Köche ihre Gäste mit auf eine Genussreise in die pulsierenden

Metropolen der Welt nehmen. Die große, weite Dessertwelt bietet zum Beispiel ein Apple Crumble Dream „London“ oder ein New York Cheesecake-Dessert.

Die Rezeptbroschüre „Fantastische Vielfalt“ mit dem Beileger „Internationale Vielfalt“ kann kostenlos unter www.frischli-foodservice.de heruntergeladen werden. Sie kann in gedruckter Form auch per E-Mail an frischli@zweiblick.com oder telefonisch (089-21668112) bestellt werden.

frischli – Milch und mehr

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von 1.300 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Mit insgesamt 750 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen im Geschäftsjahr 2015/2016 ein Umsatzvolumen von 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com

Pikanter Spargel mit Beefsteak & Süßkartoffeln

Zutaten für 10 Portionen:

- 900 g Hackfleisch
- 150 g Zwiebeln, fein gewürfelt
- 5 g Knoblauch, fein gewürfelt
- 130 g Ajvar
- 100 g BBQ-Sauce
- 200 g Haferflocken
- Salz, Pfeffer, Chili, Zimt
- 1,5 kg Süßkartoffeln, geschält, in Spalten geschnitten
- 300 g Ajvar
- 200 ml Speiseöl
- 1,5 kg weißer Spargel, geschält
- Zucker, Zitronensaft
- 100 g rote und grüne Peperoni, mild
- 1 l frischli Sauce Hollandaise Klassik



Zubereitung:

1. Aus Hackfleisch, Zwiebeln, Knoblauch, Ajvar, BBQ-Sauce, Haferflocken, Salz, Pfeffer, Chili und Zimt die Beefsteak-Masse herstellen und kurz ziehen lassen.
2. Süßkartoffelspalten in einer Marinade aus Ajvar, Öl, Salz und Pfeffer wenden, auf ein GN-Blech setzen und 25 Min. bei 180 °C im Ofen garen.
3. Spargel in leicht gesalzenem Wasser mit etwas Zucker und Zitronensaft 10 Min. garen. Chilis in feine Streifen schneiden und mit frischli Sauce Hollandaise Klassik erwärmen.
4. Beefsteaks formen und von beiden Seiten braten.
5. Spargel, Beefsteaks und Süßkartoffelspalten anrichten und frischli Sauce Hollandaise Klassik über den Spargel geben.

Zubereitungszeit: 60 Minuten

frischli Produkte: Sauce Hollandaise Klassik

Exotischer Grießgenuss

Zutaten für 10 Portionen:

500 g frische Ananas
30 ml Speiseöl
50 g Zucker
1 kg frischli Grießpudding
30 g Kokoschips



Zubereitung:

1. Ananas in Ringe schneiden.
2. Speiseöl und Zucker in der Pfanne karamellisieren lassen und Ananasringe darin von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun sind.
3. frischli Grießpudding auf Tellern portionieren und Ananas dazu anrichten.
4. Das Ganze mit Kokoschips garnieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

frischli Produkt: Grießpudding