

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Mai 2019



Sommerliche Dessertideen von frischli – und das Glück ist perfekt

Die zweite Ausgabe der Rezeptreihe „Glückliche Gäste“ der frischli Milchwerke verwöhnt Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit Sommerdesserts zum Dahinschmelzen. Profi-Köche können sich auf eine breite Palette an sommerlichen Rezeptinspirationen in Verbindung mit angesagten Superfoods freuen. Ansprechende Ideen für den nächsten Grillevent bietet der Beileger „Glücklich zur Barbecue-Saison“. Das Rezeptheft ist ab sofort unter www.frischli-foodservice.de oder per E-Mail (frischli@zweiblick.com) erhältlich.



Köstliche Cremes, frisches Obst sowie kreative Kombinationen und raffinierte Anrichteweisen, die in der neuen Rezeptbroschüre von frischli präsentiert werden, sorgen nicht nur für glückliche Gäste, sondern auch für glückliche Profi-Köche. Im Fokus der Sommerausgabe stehen Zutaten wie Zitronenmelisse, Himbeeren, Mango, Erdbeeren, Papaya und Blaubeeren. Die Rezepte stammen von Profi-Köchen und sind trotz der Raffinesse in kürzester Zeit hergestellt und sorgen für rundum zufriedene Gäste.

Die Rezeptreihe bietet viele genussvolle Dessertkreationen mit angesagten Superfoods, die sich als Topping, als Sauce oder zum Unterrühren und Verfeinern hervorragend eignen. Die Gäste in allen Segmenten des Foodservice können sich auf eine Sommersaison mit fruchtig-frischen Dessertsensationen à la frischli freuen. Verwöhnende Momente beschert zum Beispiel die Erdbeer-Melissen-Rolle mit Vanillasauce, der Süßkartoffel-Honig-Milchreis mit Erdbeeren & Kokos oder das Rote-Grütze-Cheesecake-Trifle mit Schoko-Butterkeks-Crunch.

Zusätzlich zu den Rezepten bietet die Broschüre einen Einblick in die spannende Welt der Superfoods. Neben den Exoten Chiasamen, Kurkuma & Co. gibt es auch hierzulande tolle Nährstoffspender. Ob Blaubeere, Rote Bete oder Leinsamen, mit diesen heimischen Superfoods werden die sommerlichen Dessertkreationen zum echten Highlight – optisch, geschmacklich und gesundheitlich.

Für die Extraportion Sommer sorgt der Beileger „Glücklich zur Barbecue-Saison“ mit fantastischen Rezepten für die nächste Open-Air-Veranstaltung. Mit herzhaften Gerichten wie Geflämmt Lachs mit Grillgemüse & Mini-Ofenkartoffeln oder maurische Hähnchenspieße mit würzigem Manchego-Kartoffelgratin & Paprika-Melonen-Salat, stimmen Profi-Köche ihre Gäste auf die kulinarische Grillsaison ein.

Die Rezeptbroschüre „Glückliche Gäste“ mit dem Beileger „Glücklich zur Barbecue-Saison“ 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.

Rezept aus der Rezeptbroschüre „Glückliche Gäste“

Sesam-Panna-Cotta-Pudding mit Himbeer-Limetten-Sauce

Zutaten für 10 Portionen:

- 360 g Himbeeren
- 40 g Zucker
- 10 ml Limettensaft
- 1 g Limettenschale, gerieben
- 150 g Sesamkrokant
- 1 kg frischli Panna Cotta Pudding



Zubereitung:

1. Aus Himbeeren, Zucker und Limettensaft eine Sauce kochen, mit Limettenschale verfeinern und abkühlen lassen.
2. Sesamkrokant zerstoßen, einige Stücke zum Garnieren beiseitelegen und übriges Sesamkrokant unter den frischli Panna Cotta Pudding rühren.
3. frischli Panna Cotta Pudding in Gläser portionieren, Himbeer-Limetten-Sauce darauf verteilen und mit Sesamkrokantstücken garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

frischli Produkte: Panna Cotta Pudding

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 über 1.200 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. Das Sortiment an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli wird aufgrund der Vertriebsallianz mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH um frische Molkereiprodukte für den Foodservice ergänzt. Für diese übernimmt das Traditionsunternehmen frischli exklusiv den Vertrieb und das Marketing im In- und Ausland. Mit insgesamt 745 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 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