

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Juni 2018



Fantastische Sommerrezepte von frischli für die schönste Zeit des Jahres

Die zweite Ausgabe der Rezeptreihe „Fantastische Vielfalt“ der frischli Milchwerke bringt eine erfrischende Sommerbrise in die Großküchen. Profi-Köche aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können sich auf kreative Ideen für eine farbenfrohe und frische Sommerküche freuen. Leckere Rezeptinspirationen für Streetfood- und Picknickkreationen liefert der extra Beileger. Das Rezeptheft ist ab sofort unter www.frischli-foodservice.de oder per E-Mail (frischli@zweiblick.com) erhältlich.



frischli bietet Profi-Köchen in der zweiten Ausgabe der Rezeptreihe „Fantastische Vielfalt“ originelle Anregungen für eine erfolgreiche und genussvolle Sommersaison. Die Hauptakteure dieser Edition sind Früchte, Beeren und frische Gemüsesorten. Herzhaft-leichte Hauptgerichte mit saisonalen Zutaten, wie Tomaten und Paprika, sowie erfrischende Desserts verschaffen den Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung eine willkommene Abwechslung. Die Rezepte wurden von Profi-Köchen entwickelt. So ist garantiert, dass sie sich trotz ihrer Raffinesse in der Großküche einfach umsetzen lassen, um Gäste voller Genuss durch den Sommer zu begleiten.

Die neue Rezeptbroschüre zeigt, wie die riesige Auswahl an heimischen Obst- und Gemüsesorten in den Sommermonaten perfekt in Szene gesetzt werden kann. Ob bunter Kartoffelgratin mit Rinderhüftsteak & Tomaten-Koriander-Salsa oder Lachs-Garnelen-Pfanne mit Sauce Béarnaise & Fenchel-Tomaten-Gemüse – mit diesen Gerichten werden die Gäste mit kreativen Extras und dem Plus an Genuss überrascht.

Der Sommer bietet Früchte und Beeren en masse – perfekt für leckere Dessertattraktion à la frischli. Sommerlich genießen lässt es sich zum Beispiel mit dem köstlichen Kirschschnitten mit Vanillasauce und Borkenschokolade oder dem exotischen Panna-Cotta-Pudding mit Kiwi-Rosmarin-Salat.

Der Beileger „Vielfalt für Drinnen und Draußen“ hält stylische Streetfood- und Picknickkreationen für eine gelungene Sommeraktion in Gastro- und GV-Betrieben parat. Kleine, kreative Gourmet- und Desserthäppchen wie krosse Avocado-Sticks mit Thai-Chili-Dip und rosa Pfefferbeeren oder Himbeer-Litschi-Wrap mit Zitronenmelisse lassen sich bei schönem Wetter auch draußen genießen.

Die Rezeptbroschüre „Fantastische Vielfalt“ inklusive Beileger 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 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 Sahneseaucen 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

Rezepte aus der Rezeptbroschüre „Fantastische Vielfalt“

Bunter Kartoffelgratin mit Rinderhüftsteak und Tomaten-Koriander-Salsa

Zutaten für 10 Portionen:

1,5 kg Kartoffeln (2/3 hell, 1/3 lila), festkochend
1 l frischli Gratin-Sauce
150 g mittelalter Gouda, gerieben
400 g Tomaten
50 g Zwiebeln
5 g Koriandergrün
Honig
Chili
250 g Creme frischli 24 %
Chili
Honig
1,5 kg rote & gelbe Paprika
50 ml Olivenöl
1,8 kg Rinderhüfte
50 ml Speiseöl
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Geschälte Kartoffeln (hell & lila getrennt) in Scheiben hobeln. Boden eines halben, tiefen GN-Bleches mit etwas frischli Gratin-Sauce bestreichen. 1/3 helle Kartoffelscheiben und 1/3 Gratinsauce darauf verteilen. Bei der nächsten Schicht die lila Kartoffeln verwenden. Erneut 1/3 Gratinsauce darauf verstreichen, bei der letzten Schicht genauso verfahren. Dann 55 Min. bei 180 °C im Ofen garen. Nach halber Garzeit den geriebenen Käse darauf verteilen.
2. Für die Tomaten-Salsa die Tomaten und Zwiebeln sehr fein würfeln, das Koriandergrün fein hacken und alles miteinander vermengen. Die Salsa mit Honig, Salz und Chili abschmecken.
3. Für den Dip Creme frischli 24 % mit Chili, Honig und Salz abschmecken.
4. Paprika grob in Streifen schneiden, in Olivenöl dünsten und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Rinderhüftsteaks beidseitig in Öl scharf anbraten, pfeffern, salzen und ca. 5 Min. bei 150 °C im Ofen garen.
5. Hüftsteaks und Paprika-Gemüse auf Tellern anrichten und Chili-Creme auf dem Gemüse verteilen. Kartoffelgratin anrichten und Salsa über den Gratin verteilen.

Zubereitungszeit: 90 Minuten

Backzeit: 55 Minuten

frischli Produkte: Gratin-Sauce und Creme frischli 24 %

Tipp: Als vegetarische Variante kann statt des Rinderhüftsteaks eine gefüllte Paprika serviert werden.

Exotischer Panna-Cotta-Pudding mit Kiwi-Rosmarin-Salat

Zutaten für 10 Portionen:

500 g Kiwi, geschält
20 ml Limettensaft
15 g Rosmarin, frisch
1 kg frischli Panna Cotta Pudding



Zubereitung:

1. Kiwis in feine Würfel schneiden.
2. Kiwiwürfel mit dem Limettensaft vermengen.
3. Rosmarin sehr fein hacken und unter den Salat mischen.
4. frischli Panna Cotta Pudding in Gläser portionieren, den Kiwi-Rosmarin-Salat darauf verteilen und mit Rosmarin garnieren.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

frischli Produkte: Panna Cotta Pudding

Tipp: Statt Rosmarin kann auch Lavendel verwendet werden.