

# Buttermilch-Desserts zum Verlieben

Hier kommen die cremigen Dessert-Highlights für Ihre Betriebsverpflegung!

Unser köstlich-cremiges Buttermilch-Desserttrio ist genau richtig, wenn Sie Ihren Gästen einen neuen, fruchtig-frischen Nachtisch servieren wollen. Mit den Geschmacksorten Mango und Limette-Zitrone sowie der neuen Sorte Heidelbeere 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 perfekt für fix gemachte, kreative Dessertvariationen.

Verwöhnen Sie Ihre Gäste mit unseren 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



# Daten & Fakten

## Buttermilch-Dessert Heidelbeere

Produktbezeichnung	Gewicht	Art.-Nr.	Für die vegetarische Ernährung geeignet	Allergen-kennzeichnung	Fettgehalt pro 100 g	EAN
frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere	5 kg	2633	•	Milch	3,4 g	4045500026330

## 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



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

Förderkreismitglied



122016



# frischli

# Fruchtig-frische Buttermilch-Desserts



## Buttermilch-Dessert mit Kokos-Zwieback-Chips

### Zutaten für 10 Portionen:

- 200 g Kokos-Zwieback (20 kleine Zwiebäcke)
- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere
- 30 g Kokos-Chips

### Zubereitung:

1. Den Kokos-Zwieback grob hacken.
2. frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere und Kokos-Zwieback schichten (beginnend und endend mit dem Buttermilch-Dessert Heidelbeere).
3. Desserts abschließend mit den Kokos-Chips garnieren.



## Buttermilch-Dessert „Müsli-Trifle“

### Zutaten für 10 Portionen:

- 1 kg frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere
- 30 g Fruchtemüsli mit Heidelbeeren

### Zubereitung:

1. frischli Buttermilch-Dessert Heidelbeere und Fruchtemüsli (etwas Müsli zum Garnieren beiseite stellen) abwechselnd schichten und hierbei mit Buttermilch-Dessert Heidelbeere enden.
2. Zum Schluss mit dem übrigen Müsli garnieren.



## 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 das Dessert mit Chili-Fäden garnieren.

## „Mango-Kokos - Buttermilch“-Dessert

### 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.



## Buttermilch-Dessert Limetten-Zitronen-Trifle

### 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.

