



frischli

Des moments gourmands pour vos invités



Simple
et créatif



Votre partenaire de choix



Entreprise familiale spécialisée dans la transformation du lait depuis **plus de 120 ans, frischli est synonyme de qualité et de diversité**. Nous proposons une large gamme de produits laitiers uht et frais, allant des crèmes classiques pour les Professionnels aux crèmes dessert prêtes à servir, en passant par les alternatives végétales.

Nos 4 sites de production à **Rehburg-Loccum, Weißenfels, Eggenfelden** et **Schöppingen** développent tous des solutions adaptées à vos besoins.

Chiffres clés:



> 785

millions €
Chiffre
d'affaires



> 45

millions €
Export



> 1000

collaborateurs



800

producteurs
laitiers



960

millions
de kilos
de lait
transformé



L'expert de crèmes dessert depuis 25 ans

frischli occupe une position de leader sur le marché allemand des crèmes dessert pour le Food Service depuis 25 ans.

Grâce à des produits de qualité, des concepts et des solutions adaptés aux besoins des Professionnels, nous accompagnons les Professionnels pour des moments sucrés authentiques et un succès à long terme.



Des produits
de haute qualité
pour les plus
exigeants.





Des concepts et des avantages convaincants

- ✓ Prêt à l'emploi : utilisation minimale d'ingrédients et gain de temps
- ✓ Conditionnement en seau rectangulaire de 5kg permettant le gain de place
- ✓ Longue conservation
- ✓ Opercule d'hygiène
- ✓ Stock à température ambiante



Large diversité de produits : des classiques incontournables aux innovants qui séduisent.

Concepts pratiques et solutions sur mesure pour vos besoins individuels. Idéal pour tous les différents canaux de restauration : de la restauration d'entreprise et collectivité scolaire, en passant par les EHPAD, traiteurs et hôtellerie etc..



frischli

Chocolat Liégeois



Juste par
gourmandise !

Chocolat Liégeois

Ingrédients (50 portions) :

- 5000 g **frischli Crème Dessert Chocolat (minimum 50 % de cacao)**
- 500 g **frischli Crème UHT 35%**
- 150 g Poudre de cacao

Préparation :

- 1 Mettre 100 g de **frischli Crème Dessert Chocolat (minimum 50 % de cacao)** dans la verrine.
- 2 Garnir de 10 g de **frischli Crème UHT 35%** montée en chantilly.
- 3 Déposer sur le dessus 3 g de poudre de cacao.





frischli

Petit pot de crème Caramel



Petit pot de crème Caramel

Ingrédients (50 portions) :

- 5000 g **frischli Crème Dessert Caramel**
- 150 g Amandes effilées

Préparation :

- 1 Disposer 100 g de **frischli Crème Dessert Caramel** dans un petit pot en verre.
- 2 Torrifier à la poêle les 150 g d'amandes.
- 3 Déposer sur le dessus 3 g d'amandes torréfiées.





frischli

Riz au lait bio

Le goût de
l'enfance!



Riz au lait bio

Ingrédients (50 portions) :

- 5000 g **frischli Dessert BIO riz au lait**
- 100 g Topping Caramel
- 50 pcs. Noisettes caramélisées

Préparation :

- 1 Disposer 100 g de **frischli Dessert BIO riz au lait** dans un ramequin.
- 2 Garnir de 2 g de topping caramel.
- 3 Déposer en finition une petite noisette caramélisée.





frischli

Crème Mascarpone Mandarine



L'originalité
acidulée



Crème Mascarpone Mandarine

Ingrédients (50 portions) :

- 5000 g **frischli Crème Dessert mandarine mascarpone**
- 10 pcs. Mandarines
- 50 pcs. Feuilles de menthe

Préparation :

- 1 Mettre 100 g de **frischli Crème Dessert mandarine mascarpone** dans la verrine.
- 2 Décorer avec un quartier de mandarine.
- 3 Ajouter des zestes de mandarine et une feuille de menthe.



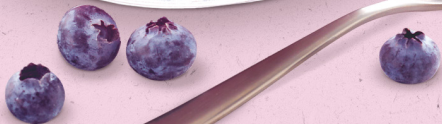


frischli

Crème Myrtille



Fraîcheur et
légèreté!



Crème Myrtille

Ingrédients (50 portions) :

- 5000 g **frischli Crème Dessert Myrtille**
- 50 pcs. Myrtilles
- 50 pcs. Biscuits
- 150 g Gelée de myrtilles

Préparation :


- 1 Mettre 100 g de **frischli Crème Dessert Myrtille** dans la verrine.
- 2 Garnir de 3 g de gelée de myrtille.
- 3 Décorer avec une myrtille fraîche et un biscuit fin (au choix).





frischli

Crème vanille



La saveur
onctueuse!



Crème vanille

Ingrédients (50 portions) :

- 5000 g **frischli Crème Dessert goût vanille**
- 50 pcs. Mini Cookies
- 50 pcs. Noisettes caramélisées

Préparation :

- 1 Mettre la **frischli Crème Dessert goût vanille** dans la verrine.
- 2 Ajouter quelques noisettes caramélisées.
- 3 Décorer avec des brisures de cookie.





frischli

Crème façon Panna Cotta



La touche
italienne!

Crème façon Panna Cotta

Ingrédients (50 portions) :

- 5000 g **frischli Crème Dessert Panna Cotta**
- 150 g Coulis de fruits rouges
- 50 pcs. Feuilles de menthe
- 50 pcs. Biscuits fins

Préparation :

- 1 Mettre la **frischli Crème Dessert Panna Cotta** dans une verrine.
- 2 Garnir de 3 g de coulis de fruits rouges.
- 3 Décorer avec une feuille de menthe et un biscuit fin.





frischli

Crème à la Stracciatella

Le dessert
craquant!



Crème à la Stracciatella

Ingrédients (50 portions) :

- 250 g **frischli Crème Dessert Stracciatella avec pépites de chocolat**
- 150 g poudre de cacao

Préparation :

- 1 Mélanger les copeaux de chocolat avec la **frischli Crème Dessert Stracciatella avec pépites de chocolat**.
- 2 Verser 100g de la préparation dans une verrine.
- 3 Garnir le dessus de la poudre de cacao (3g) et quelques copeaux (5g).





frischli

Suggestions de recettes



Des saveurs
pour tous
les goûts!



frischli

Notre gamme de crèmes dessert



Venez découvrir notre gamme complète en cliquant: www.frischli.fr

Pour toute
information
supplémentaire,
n'hésitez pas à
nous contacter



STÉPHANE LÉGER

Technico commercial

Food Service France

Téléphone: +33 (0)6 08 66 60 15

Stephane.Leger@frischli.fr

www.frischli.fr