

frischli

GAMME DE PRODUITS
FOODSERVICE



Découvrez
notre
gamme !



LA SOCIÉTÉ FRISCHLI

frischli, entreprise familiale créée il y a plus de 120 ans, est l'une des laiteries allemandes la plus moderne et la plus efficace. Elle est le partenaire idéal pour les Professionnels lorsqu'il s'agit de qualité et plaisir du palais. En tant que spécialiste de produits laitiers UHT, frischli vous propose une large gamme de produits: du lait à la crème culinaire en passant par les crèmes desserts prêtes à être servies et appareils à dessert.

Wiesehoff est notre partenaire pour les produits frais. Le lait y est transformé en produits de qualité depuis 1922.

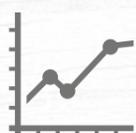
Sous la marque frischli Gamme frais nous combinons notre savoir-faire et vous proposons une gamme de produits frais, spécialement destinée au marché français.

Tous les produits devant être réfrigérés sont marqués de cette icône: 

Pour vous offrir encore plus de choix, nous élargissons constamment notre gamme de produits et vous proposons dès maintenant des alternatives végétales.



CHIFFRES CLÉS :



Chiffre d'affaires :
> 600
MILLIONS €



Export :
33
MILLIONS €



> 1000
collaborateurs



800
producteurs laitiers



1
MILLIARD
DE KILOS
de lait transformé

FILIALES :

frischli

REHBURG-LOCCUM
Siège social

Lait, crème et beaucoup des autres produits laitiers ainsi que des alternatives végétales à longue durée de conservation

frischli

WEISSENFELS

Lait longue conservation et desserts frais

frischli

EGGENFELDEN

Dosettes de lait individuelles, poudre de lait.



frischli
Gamme frais

SCHÖPPINGEN

Produits laitiers frais, glace molle et à tartiner



frischli

Table des matières

Cliquez sur le chapitre souhaité !

GAMME DE PRODUITS

| | |
|-------------------------------|----|
| LES CRÈMES CULINAIRES | 4 |
| LES CRÈMES DESSERT & TOPPINGS | 8 |
| LA CRÈME GLACÉE | 20 |
| LE LAIT | 24 |
| RAFFINEMENT DU CAFÉ | 26 |
| LE BIO | 28 |
| LES PRODUITS À BASE VÉGÉTALE | 30 |
| LA GAMME FRAIS | 34 |

THÈMES SPÉCIAUX

| | |
|--|----|
| VOTRE PARTENAIRE POUR LE CO-PACKAGING | 36 |
| INFORMATIONS DÉTAILLÉES SUR LES PRODUITS | 38 |

Création de menus en toute perfection

Qualité supérieure pour une utilisation de base ou pour enrichir plats et recettes, qu'ils soient chauds ou froids.

1. La crème 30 % avec sa saveur fine et crémeuse. Idéale pour agrémenter les potages et sauces.
2. La crème 35 % avec son taux de foisonnement optimal. Excellente tenue de la crème fouettée (qu'elle soit montée au batteur ou en machine automatique). Parfaite pour tout genre de desserts et de décoration de gâteaux.
3. La crème 45 %, la crème pour les ganaches. Consistance riche et crémeuse.

Ravissez vos papilles avec les produits frischli et Ramli

Vos avantages :

- ✓ gamme complète de crèmes de qualité
- ✓ pratique : en brique de 1l avec bouchon refermable
- ✓ idéal pour les exigences des cuisines les plus diverses
- ✓ exclusivement pour les professionnels
- ✓ utilisation simple et variée
- ✓ longue conservation
- ✓ stockage à température ambiante



Délices crémeux en toute simplicité

Laissez vous convaincre par de délicieuses compositions sucrées et salées, réalisées avec nos crèmes UHT. Sous les marques frischli et Ramli, nous vous proposons les crèmes dont vous avez besoin. A vous de décider !



| Crème 35 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11155 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 35 g | | |



| Crème Ramli 35 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 15212 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 35 g | | |



| Crème 30 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11152 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 30 g | | |



| Crème Ramli 30 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 15202 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 30 g | | |

Spéciale ganache: la crème épaisse 45% :



| Crème épaisse 45 % | | | |
|--------------------------|------|---------------|------|
| Article | 1186 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 45 g | | |



Découvrez les crèmes légères de frischli !

Nos crèmes légères sont spécialement conçues pour liaison et cuisson. Essayez-les et laissez vous convaincre de leurs avantages !



| Crème légère 18 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11182 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 18 g | | |



| Crème légère Ramli 18 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11192 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 18 g | | |



| Crème légère 20 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11198 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 20 g | | |



| Crème légère 15 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11172 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 15 g | | |



| Crème légère 10 % | | | |
|--------------------------|------|---------------|------|
| Article | 1174 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 10 g | | |

Vos avantages :

- ✓ Crèmes légères idéales pour liaison et cuisson
- ✓ Excellente tenue au bain marie
- ✓ tenue stable et réduction faible même lors d'une cuisson prolongée !
- ✓ pour une cuisine légère et savoureuse, salée ou sucrée
- ✓ tenue stable à la chaleur et aux ingrédients acides
- ✓ Parfaites pour affiner les plats, sublimer le goût et apporter de la rondeur à toutes vos sauces

Crème légère 20%, variante épaisse, idéale pour les fonds de pizza :



| Crème légère épaisse 20 % | | | |
|---------------------------|------|---------------|------|
| Article | 1173 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 20 g | | |



Le format pour les Industriels

Intéressé par un format plus grand ?

Le BIB de 10L est le bon choix !

Solution parfaite pour votre cuisine professionnelle, qu'il s'agisse de plats salés ou desserts.



| Crème 30 % 10 l BiB | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 23200 | Sans gélatine | |
| Poids | 10 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 30 g | | |



| Crème 35 % 10 l BiB | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 23205 | Sans gélatine | |
| Poids | 10 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 35 g | | |



| Crème 30 % sans carraghénane 10 l BiB | | | |
|---------------------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 23211 | Sans gélatine | |
| Poids | 10 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 30 g | | |

Des produits laitiers aigres qui inspirent

Que ce soit la crème aigre 10 % ou 24 % ou la crème 24 % sans gélatine, elles offrent le meilleur choix pour des applications variées. Consistance ferme, optimale pour le fond de pizza blanche, les dips etc. Essayez-les et laissez-vous convaincre !



| Crème aigre 24 % sans gélatine | | | |
|--------------------------------|------|---------------|------|
| Article | 1182 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 24 g | | |



| Crème aigre 10 % | | | |
|--------------------------|-------|-----------|------|
| Article | 11181 | Allergène | Lait |
| Poids | 1 l | | |
| Teneur en MG pour 100 ml | 10 g | | |



| Crème aigre 24 % | | | |
|--------------------------|-------|-----------|------|
| Article | 11277 | Allergène | Lait |
| Poids | 1 l | | |
| Teneur en MG pour 100 ml | 24 g | | |

Desserts savoureux qui enchanteront vos hôtes !

Un bon dessert délicieux est le point culminant de tout menu. C'est justement pour ce dernier plaisir du palais que frischli a développé un assortiment varié de desserts haut de gamme.

Parfaitement adapté aux hautes exigences des professionnels en collectivité moderne et base idéale pour vos propres créations de desserts séduisants.

Bienvenue dans le monde savoureux des desserts frischli ...

Vos avantages :

- ✓ large gamme de desserts haut de gamme
- ✓ incomparable saveur du « fait maison »
- ✓ desserts développés exclusivement pour les chefs professionnels
- ✓ utilisation simple et variée
- ✓ desserts tout prêts = utilisation minimale d'ingrédients et gain de temps



Les produits marqués d'un * sont également disponibles en pot de 85 g !

Nombreuses spécialités de desserts, des possibilités infinies

Avec nos crèmes dessert, vous pouvez créer le dessert parfait en un rien de temps. Laissez libre cours à votre inspiration ou laissez-vous tout simplement inspirer par nos suggestions de recettes. Outre le goût, frischli met également l'accent sur la qualité et l'utilisation de ses produits.

Nos crèmes dessert en seau carré de 5 kg sont munis d'un opercule de sécurité, ce qui garantit la qualité.

| | | |
|---|-------------------------------------|---------------|
|  | Crème Dessert goût Vanille * | |
| Article | 11551 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène |
| Teneur en MG pour 100 ml | 6,1 g | Lait |

| | | |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | Crème Dessert Stracciatella | |
| Article | 11564 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène |
| Teneur en MG pour 100 ml | 7,5 g | Lait, Soja |

| | | |
|--|-------------------------------|---------------|
|  | Crème Dessert Mangue * | |
| Article | 11591 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,4 g | Lait |

| | | |
|--|------------------------------------|---------------|
|  | Crème Dessert Panna Cotta * | |
| Article | 11556 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène |
| Teneur en MG pour 100 ml | 6,1 g | Lait |

| | | |
|---|--------------------------------|---------------|
|  | Crème Dessert Caramel * | |
| Article | 11553 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène |
| Teneur en MG pour 100 ml | 5,9 g | Lait |

| | | |
|---|------------------------------------|---------------|
|  | Crème Dessert Chocolat 50 % | |
| Article | 11569 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène |
| Teneur en MG pour 100 ml | 5,2 g | Lait |

| | | |
|---|-------------------------------|---------------|
|  | Crème Dessert Myrtille | |
| Article | 11590 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,4 g | Lait |

| | | |
|---|---|---------------|
|  | Crème Dessert Mandarine Mascarpone | |
| Article | 11567 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène |
| Teneur en MG pour 100 ml | 5,1 g | Lait |

Crème Dessert Caramel

Ingrédients pour 10 parts :

- 300 g de **crème fraîche épaisse entière 30 % frischli gamme frais**
- 1 kg de **crème dessert caramel frischli**
- 200 g de gelée de coing
- 40 g d'amandes grillées

Préparation :

1. Mélanger la **crème fraîche épaisse entière 30 % frischli gamme frais** et la gelée de coing.
2. Disposer une couche de **crème dessert caramel frischli** et étaler de la gelée de coing par-dessus.
3. Hacher grossièrement les amandes et en saupoudrer les desserts.



Crème Dessert Caramel

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11553 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 kg | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 5,9 g | | |

Également disponible en pot de 85 g !



Crème Dessert Myrtille

Sans lactose

Ingrédients pour 10 parts :

- 200 g de sablés
- 1 kg de **crème dessert myrtille frischli**
- 30 g de copeaux de noix de coco

Préparation :

1. Émietter les sablés.
2. Superposer des couches de **crème dessert myrtille frischli** et de sablés (en commençant et en terminant par le dessert au babeurre et aux myrtilles).
3. Enfin, garnir les desserts avec les copeaux de noix de coco.



Crème Dessert Myrtille

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11590 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 kg | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,4 g | | |



Crème Dessert Mandarine Mascarpone

Ingrédients pour 10 parts :

- 1 l de **crème dessert mandarine mascarpone frischli**
- 75 g de beurre doux
- 75 g de sucre
- 1 paquet de sucre vanillé
- 150 g de farine
- 350 g de mandarines (conserves)
- gingembre moulu
- sel

Préparation :

1. Pour la pâte sablée, bien mélanger le beurre avec le sucre, le sucre vanillé, la farine, le gingembre et le sel au mixeur, puis malaxer à la main.
2. Émietter la pâte comme un crumble et la faire cuire au four préchauffé à 160 °C pendant environ 50 minutes, puis la laisser refroidir.
3. Disposer en couches la **crème dessert mandarine mascarpone frischli**, les mandarines et les miettes de gingembre en couches dans des verrines et garnir avec des petites feuilles de mélisse citronnée, de mandarine et un peu des graines de pavot.



Crème Dessert Mandarine Mascarpone

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11567 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 kg | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 5,1 g | | |



Duo chocolat framboise

Ingrédients pour 10 parts :

- 1 kg de **crème dessert chocolat 50 % frischli**
- 20 ml de jus de citron vert
- Zeste de citron vert râpé
- 25 g de sucre en poudre
- 300 g de framboises (surgelées ou fraîches)
- 50 g de meringue
- 5 g de pistaches hachées
- 10 g de chocolat blanc râpé

Préparation :

1. Mélanger le jus et le zeste de citron vert avec le sucre en poudre et ajouter les framboises.
2. Remplir les verrines à moitié de **crème dessert chocolat 50 % frischli**.
3. Recouvrir de brisures de meringue et de framboises marinées. Recouvrir de crème dessert. Garnir le duo de chocolat blanc râpé et de pistaches.



Crème Dessert Chocolat 50 %

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11569 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 kg | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 5,2 g | | |





Avec une faible teneur en matières grasses et un maximum de 6% de sucre ajouté

frischli a réagi aux exigences du marché actuel et a créé quelques innovations destinées à des consommateurs ciblés : qu'il s'agisse de nos desserts à base de lait ou de certaines spécialités de dessert. La sélection de ces produits est prévue pour la restauration dans les crèches et les écoles ainsi qu'aux concepts de groupes résidentiels et à la restauration de services. Elle se caractérise par une faible teneur en matières grasses et un maximum de 6% de sucre ajouté. Avec des arômes naturels, sans édulcorant.

Dessert goût Petits beurres à base de lait

| | | |
|--------------------------|-------|---|
| Article | 2542 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène Lait, Gluten, Fruits à coques |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | |

Dessert au Chocolat à base de lait

| | | |
|--------------------------|-------|----------------|
| Article | 2540 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | |

Dessert goût Vanille à base de lait

| | | |
|--------------------------|-------|----------------|
| Article | 2541 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | |



Également disponibles en pots de 85 g !

Les pots individuels

Le plaisir dans un pot – notre large gamme de petites portions : pour tous les goûts et toutes les exigences, que ce soit en restauration d'entreprise ou en restauration scolaire, dans les restaurants et les hôtels ou dans les hôpitaux et les établissements de soins. Tout simplement pratique, hygiénique et délicieux !

Vos avantages :

- ✓ fruité
- ✓ idéal pour les systèmes de plateaux
- ✓ sans édulcorant et sans gélatine



Desserts au babeurre

*Sans lactose**

| Mangue : | | Citron vert : | |
|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| Article | 2840 | Article | 2841 |
| Poids | 85 g | Poids | 85 g |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,4 g | Teneur en MG pour 100 ml | 3,4 g |

Desserts aux fruits

| Fraise : | | Fruits des bois : | |
|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| Article | 2820 | Article | 2821 |
| Poids | 85 g | Poids | 85 g |
| Teneur en MG pour 100 ml | 5,0 g | Teneur en MG pour 100 ml | 5,0 g |

Desserts à base de lait

| Chocolat : | | Vanille : | | Petits beurres : | |
|--------------------------|-------|--------------------------|-------|--------------------------|-------|
| Article | 2830 | Article | 2831 | Article | 2832 |
| Poids | 85 g | Poids | 85 g | Poids | 85 g |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g |

Notre gamme de création de yaourts fruités s'appelle "JOVEL" et est disponible sous forme de plateau mixte. **Tout simplement tentant !**

JOVEL

disponible en 4 saveurs assorties : fraise, vanille, cerise, pêche-passion

| | | | | |
|--------------------------|-------|-------|-------|-------|
| Article | 84019 | 84069 | 84029 | 84079 |
| Poids | 100 g | 100 g | 125 g | 125 g |
| Teneur en MG pour 100 ml | 0,1 g | 3,5 g | 0,1 g | 3,5 g |

* Teneur en lactose < 0,1 g / 100 ml

*Produit à base de yaourt

Pompe pour portionner

Parfaitement adapté à nos desserts en 5 kg

- ✓ permet de faire des portions facilement
- ✓ quantité exacte
- ✓ facile à nettoyer
- ✓ achat unique

Env. 50 portions disponibles dans un seau



Succès garanti

Tendance, pratique et simple : les desserts à emporter. Offrez des idées de desserts alléchants à consommer sur le pouce et créez un potentiel supplémentaire d'achats spontanés !

Notre conseil : les desserts to go



Portionnez, décorez, dégutez !
Nos desserts offrent la base idéale pour des créations de recettes rapides, variées et savoureuses !

Le classique de la cuisine française

frischli propose aux Professionnels sa crème anglaise de haute qualité, prête à l'emploi. Avec une pleine saveur de vanille et une texture fluide et nappante. Idéale pour préparer et accompagner les desserts en un tour de main. La crème anglaise convient aux applications aussi bien froides que chaudes.



Crème Anglaise

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------------|
| Article | 1220 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait, Oeuf |
| Teneur en MG pour 100 ml | 4,2 g | | |

Découvrez la cuisine italienne

Avec nos desserts classiques internationaux, nous vous invitons à un voyage culinaire de plaisir qui vous ravira. En un rien de temps, vous pourrez concocter un délicieux tiramisu ou vous régaler d'une panna cotta crémeuse. Un petit flair d'Italie avec un grand effet.



Tiramisu

| | | | |
|--------------------------|------|---------------|------|
| Article | 1162 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 21 g | | |



Panna Cotta

| | | | |
|--------------------------|------|---------------|------|
| Article | 2670 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 17 g | | |

Crumble aux fruits rouges et spéculoos

Ingrédients pour 10 parts :

- 150 g de beurre, mou
- 150 g de sucre
- 200 g de farine de blé
- 3 g d'épices spéculoos
- 500 g de mélange de baies
- 20 g de sucre
- 500 g de **crème anglaise frischli**

Préparation :

1. Couper le beurre en morceaux, mélanger avec le sucre, la farine et les épices spéculoos, pétrir jusqu'à ce que la pâte s'effrite.
2. Sucrez les baies, les placer dans des ramequins et saupoudrer le crumble sur le dessus. Faire cuire le crumble pendant 25 minutes à 180 °C et le laisser refroidir.
3. Servir le crumble avec la **crème anglaise frischli**.



Fruitées et variées : nos purées de fruits

Les fruits confèrent une saveur particulière et une touche d'originalité à chaque dessert, glace, boisson aux fruits, pâtisserie, etc. Nos délicieuses purées de fruits offrent une infinité de variations de goût pour des idées créatives dans tous les domaines.
L'alternative de haute qualité aux fruits frais pour de multiples applications.

Vos avantages :

- ✓ Se conserve sans réfrigération
- ✓ 90% taux de fruit*
- ✓ Sans agent conservateur
- ✓ Colis de 5 x 1kg - mono produit



* fraise: 89% taux de fruit



Purée de Fraîse

Article 2636 Sans gélatine
Poids 1 kg
Teneur en MG pour 100 ml 0 g



Purée de Fruits rouges

Article 2642 Sans gélatine
Poids 1 kg
Teneur en MG pour 100 ml 0 g



Purée de Mangue

Article 2638 Sans gélatine
Poids 1 kg
Teneur en MG pour 100 ml 0 g



Purée de Fruit de la Passion

Article 2639 Sans gélatine
Poids 1 kg
Teneur en MG pour 100 ml 0 g



Purée de Framboise

Article 2640 Sans gélatine
Poids 1 kg
Teneur en MG pour 100 ml 0 g



Purée de Myrtille

Article 2643 Sans gélatine
Poids 1 kg
Teneur en MG pour 100 ml 0 g



Bienvenue dans l'ère de la glace

Nous aidons les exploitants et les chaînes de glaciers, les boulangers et les autres clients du secteur de la restauration avec un concept pratique de crème glacée afin de faire de ce segment de **produits un succès**, même avec plus ou moins de savoir-faire en matière de gelateria.

Car peu importe qu'il s'agisse d'un cornet à emporter ou d'une dégustation sur place : **la glace est toujours un bon choix** ! Celui qui marque ici des points avec une gamme attrayante et de garnitures et de différentes sauces, peut rendre l'offre de glaces encore plus attrayante et augmenter les ventes.

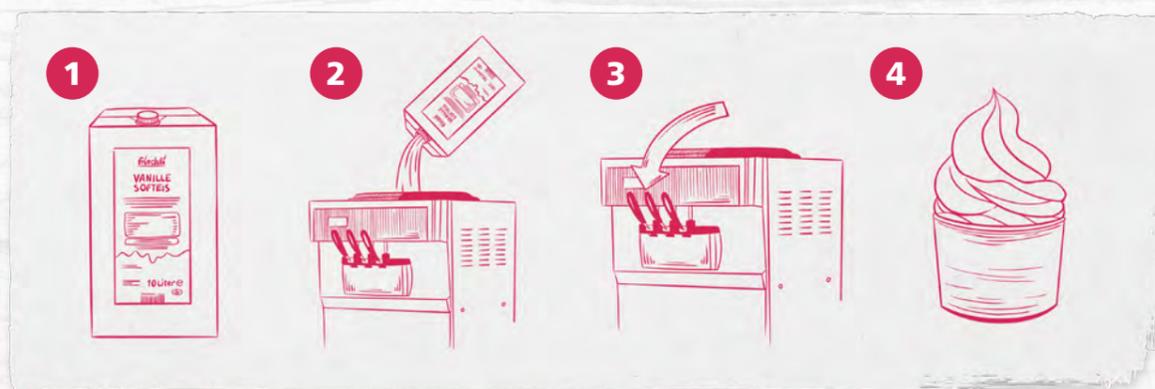
Profitez de notre assortiment varié de glaces à l'italienne, de soft-services et de yaourts glacés.

Vos avantages :

- ✓ 100 % sûr de réussir
- ✓ Prêt à l'emploi
- ✓ Normes de qualité constantes
- ✓ Emballage BiB pratique et refermable
- ✓ Sécurité d'approvisionnement fiable, car les matières premières sont limitées à un minimum
- ✓ Économies de temps et d'argent considérables : aucun personnel hautement qualifié n'est requis
- ✓ En outre, l'utilisation de nos bases de crème glacée en boule permet de réaliser des économies d'énergie sur l'eau et l'électricité d'eau et d'électricité grâce à l'élimination de la pasteurisation dans la cuisine de la crème glacée
- ✓ Nos alternatives végétaliennes sont certifiées par le V-label
- ✓ Sans gélatine



Préparation de glace molle :



Un succès pour le soft serve et le yaourt glacé

Nos bases sont **faciles et rapides** à utiliser pour vos propres recettes et créations de crèmes glacées. Élargissez votre assortiment et inspirez vos clients avec de nouvelles dimensions de qualité – tout **simplement délicieux, simplement délicieuse, simplement sûre, simplement ingénieuse** ! Nos produits à la vanille et au chocolat convainquent par une proportion de lait entier >70 % de >70 %. En outre, toutes les variétés peuvent également être pasteurisées.

| | | | |
|--|---|--|---|
|  | Glace molle à la vanille ambient |  | Glace molle au chocolat ambient |
| Article | 25865 | Allergène | Lait |
| Poids | 5 l | SL at | Production |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3.7 g | Production | 6 m |
| Article | 25866 | Allergène | Lait |
| Poids | 5 l | SL at | Production |
| Teneur en MG pour 100 ml | 4.4 g | Production | 9 m |
|  | Glace molle vegan au chocolat ambient |  | Yoghurt glacé ambient |
| Article | 25886 | Allergène | Lait |
| Poids | 5 l | SL at | Production |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3.6 g | Production | 9 m |
| Article | 25875 | Allergène | Lait |
| Poids | 5 l | SL at | Production |
| Teneur en MG pour 100 ml | 4.4 g | Production | 6 m |



Les bases haut de gamme pour la crème glacée et plus encore

Carolina est le support idéal pour votre production de crème glacée de qualité supérieure – parfaitement équilibrée et prête à l'emploi ! Nos **bases liquides peuvent** facilement être utilisées pour vos créations individuelles et sont fabriquées selon une recette italienne originale. Les produits sont composés de plus de 70 % de lait entier (à l'exception de la version végétalienne) et offrent ainsi un **plaisir absolu** en peu de temps et avec 100% de succès.

| | | | | |
|---|------------------------|-------|-------------------|------|
|  | Latte Naturale | | ambient | |
| | Art. no. | 45873 | Allergy labelling | Milk |
| | Unit | 11 kg | SL at Production | 6 m |
| | Fat content per 100 ml | 5.9 g | | |

| | | | | |
|---|------------------------|-------|-------------------|------|
|  | Cioccolato | | ambient | |
| | Art. no. | 45874 | Allergy labelling | Milk |
| | Unit | 11 kg | SL at Production | 9 m |
| | Fat content per 100 ml | 8.5 g | | |

| | | | | |
|--|------------------------|-------|-------------------|------|
|  | Latte Cremosa | | ambient | |
| | Art. no. | 45875 | Allergy labelling | Milk |
| | Unit | 11 kg | SL at Production | 6 m |
| | Fat content per 100 ml | 5.8 g | | |

| | | | | |
|--|--------------------------|-------|-------------------|------|
|  | Cioccolato Vegano | | ambient | |
| | Art. no. | 45879 | Allergy labelling | Milk |
| | Unit | 11 kg | SL at Production | 9 m |
| | Fat content per 100 ml | 3.6 g | | |



Les bases de glace Carolina sont également disponibles avec des déclarations néerlandaise et française.

Veillez contacter notre équipe de vente si vous avez questions.

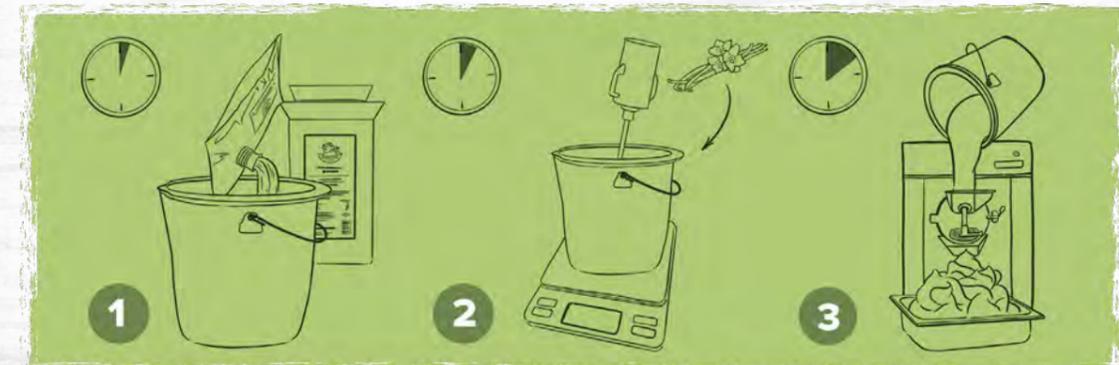


Pour une glace tendre et crémeuse !

Inspirée d'une recette italienne des années 50 à base de crème fraîche et de lait frais, cette base vous aide parfaitement à produire votre propre glace en seulement 8 minutes – **simple, rapide et délicieuse** !



PRÉPARATION EN 3 ÉTAPES FACILES :



Découvrez notre gamme de lait

Que ce soit du lait entier, demi-écrémé ou écrémé, nous vous le proposons sous différents formats : de la brique 1 l au bag in box de 10 litres.

Adaptée aux différents modes de vie, notre gamme de lait comprend les produits conventionnels à base de lait de vache, mais aussi des alternatives végétales et sans lactose, sans oublier le bio (à partir de page 22).

Vos avantages :

- ✓ lait de vache classique provenant d'exploitations sélectionnées qui respectent les normes les plus élevées
- ✓ disponible en différents formats : de 1 l à 10 l
- ✓ différentes teneurs en matières grasses
- ✓ peuvent être utilisés de diverses manières ou pour un pur plaisir
- ✓ conservation sans réfrigération



Les grands - BIB

Les cartons solides avec un sac indéchirable sont la solution parfaite pour votre cuisine professionnelle.



| Lait entier 3,5 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 1270 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,5 g | | |



| Lait demi-écrémé 1,5 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 1271 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | | |



| Lait entier 3,5 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 45370 | Sans gélatine | |
| Poids | 10 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,5 g | | |



| Lait demi-écrémé 1,5 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 41370 | Sans gélatine | |
| Poids | 10 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | | |

Et le taille courante : 1 l

Avec du café, comme milk-shake, pour les céréales ou simplement pour le plaisir – notre gamme répond à toutes les demandes !



| Lait demi-écrémé 1,5 % sans lactose | | | |
|-------------------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 1119 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | | |

Sans lactose*

Toute comme les crèmes, nous vous proposons le lait sous la marque frischli et Ramli – avec ou sans bouchon. Qu'il s'agisse de frischli ou de Ramli – vous faites le bon choix !



| Lait entier 3,5 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 3324 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,5 g | | |



| Lait entier Ramli 3,5 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 3372 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,5 g | | |



| Lait demi-écrémé 1,5 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 3325 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | | |



| Lait demi-écrémé Ramli 1,5 % | | | |
|------------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 3373 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | | |



| Lait écrémé 0,1 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 3319 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 0,1 g | | |



| Lait écrémé Ramli 0,1 % | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 3374 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 0,1 g | | |

Abbildungen müssen noch aktualisiert werden

* Teneur en lactose < 0,01 g / 100 ml

Un café raffiné pour une dégustation parfaite

Crémeux, léger et corsé : avec les différentes spécialités de lait, vous pouvez apporter une simple note de légèreté à votre café et apprécier votre pause café.

Pour les moments spéciaux de café et pour un café rapide à emporter entre-deux.

Vos avantages :

- ✓ un raffinement parfait du café dans une qualité et une variété exquises
- ✓ peut être rechargé directement à partir de la brique de 1 l – avec un dispositif de remplissage pratique
- ✓ des coupelles de lait adaptées aux besoins individuels pour le libre-service et comme complément au café



Une note de légèreté en dosettes

Lait pour café frischli pour un moment de café parfait, avec 4 % de matières grasses.

Avez-vous des souhaits concernant la teneur en matière grasse? N'hésitez pas à nous contacter.

Nous trouverons la solution idéale pour vous !

| Lait pour café 4 % 240 x 15 ml | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-------|----------------|
| | Article | 1140 | Sans gélatine |
| | Poids | 15 ml | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 4 g | |

| Lait pour café 4 % 240 x 10 ml | | | |
|--------------------------------|--------------------------|-------|----------------|
| | Article | 1141 | Sans gélatine |
| | Poids | 10 ml | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 4 g | |

Tout simplement aromatique !

La gamme de lait concentré non sucré vous convaincra par sa note de caramel et sa teneur élevée en protéines. Un plaisir à chaque tasse !

| Lait condensé non sucré 7,5 % | | | |
|-------------------------------|--------------------------|-------|----------------|
| | Article | 1189 | Sans gélatine |
| | Poids | 1 kg | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 7,5 g | |

| Lait condensé non sucré 4 % | | | |
|-----------------------------|--------------------------|------|----------------|
| | Article | 1190 | Sans gélatine |
| | Poids | 1 kg | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 4 g | |

| Lait condensé non sucré 7,5 % 240 x 7,5 g | | | |
|---|--------------------------|-------|----------------|
| | Article | 1138 | Sans gélatine |
| | Poids | 7,5 g | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 7,5 g | |

| Lait condensé non sucré 4 % 240 x 7,5 g | | | |
|---|--------------------------|-------|----------------|
| | Article | 1139 | Sans gélatine |
| | Poids | 7,5 g | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 4 g | |

Pour une mousse de lait plus fine et plus pure

Le lait à cappuccino frischli, le couronnement des spécialités de café créatives. Mousse optimale grâce à la teneur élevée en protéines et idéale en matières grasses avec ses 2,5%. Avec un goût légèrement vanillé et un minimum de sucre ajouté.

| Lait pour cappuccino 2,5 % | | | |
|----------------------------|--------------------------|-------|----------------|
| | Article | 1163 | Sans gélatine |
| | Poids | 1 l | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 2,6 g | |

Entièrement biologiques, nos produits de qualité

Dès le départ, nous attachons une grande importance à l'analyse des besoins de nos clients et à la proposition de solutions. Notre gamme de produits comprend donc également des produits d'excellente qualité biologique, adaptés à tous les styles de vie. Qu'il s'agisse de lait en différentes teneurs en matières grasses, de crème pour diverses utilisations, ou même de délicieux desserts pour garantir à vos clients une fin parfaite de tout menu, notre gamme biologique est idéale !

Vos avantages :

- ✓ Fabriqué avec du lait cru provenant d'exploitations laitières allemandes de qualité
- ✓ Certifié et doté du label biologique de l'UE
- ✓ Convient aux régimes végétariens



Lait entier bio 3,8 %

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 7000 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,8 g | | |



Lait demi-écrémé bio 1,5 %

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 7002 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | | |



Lait entier bio 3,8 % 10 l BiB

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 45390 | Sans gélatine | |
| Poids | 10 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,8 g | | |



Lait demi-écrémé bio 1,5 % 10 l BiB

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 41390 | Sans gélatine | |
| Poids | 10 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g | | |



Crème bio 30 %

| | | | |
|--------------------------|------|---------------|------|
| Article | 7020 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 30 g | | |



Crème légère bio 20 %

| | | | |
|--------------------------|------|---------------|------|
| Article | 7030 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 20 g | | |



Dessert bio saveur Vanille

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11536 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 kg | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,4 g | | |



Dessert bio au Chocolat

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11535 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 kg | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,7 g | | |



Dessert bio Riz au Lait

| | | | |
|--------------------------|-------|---------------|------|
| Article | 11501 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 kg | Allergène | Lait |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,3 g | | |



DE-ÖKO-001
DE-ÖKO-003
DE-ÖKO-005

100 % végétal – 100 % plaisir

Bien entendu, nous nous préoccupons également de votre santé et de celle de vos invités. Par conséquent, la question de l'intolérance au lactose est de la plus haute importance pour nous. Pour cette raison, nous avons décidé d'élargir notre gamme de produits en proposant des alternatives purement végétales, en plus des variétés sans lactose : en tant que producteur établi de produits laitiers de haute qualité, nous avons mis à profit nos nombreuses années d'expérience et de connaissances. Nous attachons une grande importance à la meilleure qualité et au goût sans restriction, sans compromis.

Vos avantages :

- ✓ 100 % végétal, adapté au régime végétalien
- ✓ naturellement sans lactose
- ✓ partiellement certifié bio
- ✓ certifié V-label
- ✓ longue durée de conservation sans réfrigération
- ✓ faible bilan CO2, faible consommation de terres et d'énergie
- ✓ le bêta-glucan de l'avoine a des propriétés hypocholestérolémiantes



Lait d'avoine bio

| | | | |
|--------------------------|-------|---|---|
| Article | 7510 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 1,5 g |  |  |



Lait d'avoine bio au Chocolat

| | | | |
|--------------------------|-------|---|---|
| Article | 7520 | Sans gélatine | |
| Poids | 0,5 l | Allergène | Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 0,7 g |  |  |



Crème à Cuisiner d'avoine bio

| | | | |
|--------------------------|------|---|---|
| Article | 7530 | Sans gélatine | |
| Poids | 1 l | Allergène | Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 13 g |  |  |



Yaourt d'avoine

| | | | |
|--------------------------|-------|---|--------|
| Article | 7540 | Sans gélatine | |
| Poids | 5 kg | Allergène | Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 4,2 g |  | |



Produits d'avoine en vedette

Nous sommes fiers de vous présenter nos produits à base d'avoine pour des créations de desserts irrésistibles ! Ces produits vous aident à servir des clients exigeants, qui apprécient le bon goût et la meilleure qualité.

| | | |
|--------------------------|---|-------------------------|
| | Dessert à l'avoine goût Mangue Fruit de la Passion | |
| Article | 7548 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,4 g | |

| | | |
|--------------------------|--|-------------------------|
| | Dessert à l'avoine goût Fruits rouges | |
| Article | 7549 | Sans gélatine |
| Poids | 5 kg | Allergène Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 3,4 g | |

| | | |
|--------------------------|---|-------------------------|
| | Dessert bio à l'avoine goût Chocolat | |
| Article | 7541 | Sans gélatine |
| Poids | 3 kg | Allergène Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 5,1 g | |

| | | |
|--------------------------|---|-------------------------|
| | Dessert bio à l'avoine goût Caramel salé | |
| Article | 7542 | Sans gélatine |
| Poids | 3 kg | Allergène Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 4,7 g | |

| | | |
|--------------------------|-------------------------------------|-------------------------|
| | Sauce Vanille bio à l'avoine | |
| Article | 7550 | Sans gélatine |
| Poids | 1 l | Allergène Gluten |
| Teneur en MG pour 100 ml | 4,6 g | |

Egalement disponibles en pots de 85 g !



La base idéale pour vos créations gourmandes

La nouvelle marque frischli Gamme Frais regroupe une gamme de produits spécialement destinée au marché français et adaptée à vos besoins. Une solution pour chaque application: qu'il s'agisse de la crème fraîche pour réaliser des sauces, des quiches ou des tartes, rehausser le goût d'un plat ou alors du fromage blanc onctueux pour le petit déjeuner ou en dessert, vous trouverez dans la nouvelle Gamme Frais le produit idéal pour vos recettes!

| | | | |
|--|-------------------------------------|-------|----------------|
| | Crème fleurette entière 33 % | | |
| | Article | 23312 | Sans gélatine |
| | Poids | 5 kg | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 33 g | |

| | | | |
|--|---|-------|----------------|
| | Fromage blanc nature lissé 3,1 % | | |
| | Article | 23852 | Sans gélatine |
| | Poids | 5 kg | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 3,1 g | |

| | | | |
|--|--|-------|----------------|
| | Crème fraîche épaisse légère 15 % | | |
| | Article | 22362 | Sans gélatine |
| | Poids | 5 kg | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 15 g | |

| | | | |
|--|---|-------|----------------|
| | Crème fraîche épaisse entière 30 % | | |
| | Article | 22052 | Sans gélatine |
| | Poids | 5 kg | Allergène Lait |
| | Teneur en MG pour 100 ml | 30 g | |

Sauce aux oignons nouveaux et au piment avec des bâtonnets de légumes

Ingrédients pour 10 parts :

- 1 kg de **crème fraîche épaisse légère 15 % frischli**
- 200 g d'oignons nouveaux
- 2 piments rouges doux
- 25 g de miel
- sel, poivre
- bâtonnets de légumes de votre choix

Préparation :

1. Hacher finement les oignons nouveaux et les piments
2. Mélanger la **crème fraîche épaisse légère 15 % frischli** avec les oignons nouveaux, les piments et le miel, assaisonner de sel.



frischli
Gamme frais

Petit déjeuner fruité avec du fromage blanc

Ingrédients pour 10 parts :

- 1 kg de **fromage blanc nature lissé 3,1 % frischli**
- 400 g de confiture ou fruits frais ou une de nos délicieuses **purées de fruits rouge frischli**, par exemple à la griotte
- 120 g de céréales

Préparation :

1. Répartir le **fromage blanc nature lissé 3,1 % frischli** dans de petites coupes.
2. Disposer la confiture ou les fruits frais ou encore une de nos **purées de fruits rouges frischli** sur un côté de la coupelle.
3. Hacher grossièrement les céréales et saupoudrer une bande au milieu du dessert.



Votre partenaire pour le co-packaging

Votre MDD

Vous avez une idée de produit individuelle ? Nous la réalisons !

frischli et Wiesehoff commercialisent des produits alimentaires et laitiers pour la GMS, la RHD et l'industrie dans le monde entier.

Notre grande expérience et notre expertise font de nous le partenaire idéal pour mettre en œuvre des recettes spécifiques aux clients ou même développer ensemble de nouvelles recettes.

Grâce à notre technologie de production innovante et à notre expertise technique, nous sommes également en mesure de produire des recettes crémeuses et croquantes, de manière aseptique et avec une longue durée de conservation, ainsi que des produits frais.

Nos clients comprennent des marques nationales et internationales ainsi que des fabricants de marques de distributeur qui apprécient avant tout le partenariat que nous offrons, en plus de la qualité supérieure de nos produits.

Utilisez notre expertise et contactez notre équipe de vente ! foodservice-eu@frischli.de



Vos avantages :

- ✓ plus de 100 ans d'expérience
- ✓ la plus grande sécurité des produits
- ✓ le développement de nouveaux produits en coopération avec nos clients
- ✓ une production rentable et une technologie innovante

Votre produit laitier pourrait être produit ici !



| Nom du produit | Référence de l'article | Unité de mesure | Unités par palette | Teneur en matières grasses pour 100 g | Allergènes | Sans lactose ² | Sans gluten | DDM |
|---|------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|-------------|----------|
| CRÈMES | | | | | | | | |
| Crème 35 % | 11155 | 1 kg | 864 | 35 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème Ramli 35 % | 15212 | 1 kg | 864 | 35 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème 30 % | 11152 | 1 kg | 864 | 30 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème Ramli 30 % | 15202 | 1 kg | 864 | 30 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème épaisse 45 % | 1186 | 1 kg | 864 | 45 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème légère 18 % | 11182 | 1 kg | 864 | 18 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème légère Ramli 18 % | 11192 | 1 kg | 864 | 18 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème légère 20 % | 11198 | 1 kg | 864 | 20 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème légère 15 % | 11172 | 1 kg | 864 | 15 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème légère 10 % | 1174 | 1 kg | 864 | 10 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème légère épaisse 20 % | 1173 | 1 kg | 864 | 20 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème 35 % BiB | 23205 | 10 kg | 96 | 35 g | Lait | • | • | 4 Mois |
| Crème 30 % BiB | 23200 | 10 kg | 96 | 30 g | Lait | • | • | 4 Mois |
| Crème 30 % sans carraghénane BiB | 23211 | 10 kg | 96 | 30 g | Lait | • | • | 1,5 Mois |
| Crème aigre 10 % | 11181 | 1 kg | 864 | 10 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème aigre 24 % sans gélatine | 1182 | 1 kg | 864 | 24 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème aigre 24 % | 11277 | 1 kg | 864 | 24 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| SPÉCIALITÉS DE DESSERT UHT | | | | | | | | |
| Crème Dessert goût Vanille | 11551 | 5 kg | 96 | 6,1 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème Dessert Stracciatella | 11564 | 5 kg | 96 | 7,5 g | Lait, Soja | • | • | 6 Mois |
| Crème Dessert Mangue | 11591 | 5 kg | 96 | 3,4 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème Dessert Panna Cotta | 11556 | 5 kg | 96 | 6,1 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème Dessert Caramel ¹ | 11553 | 5 kg | 96 | 5,9 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème Dessert Chocolat 50 % ¹ | 11569 | 5 kg | 96 | 5,2 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Crème Dessert Myrtille ² | 11590 | 5 kg | 96 | 3,4 g | Lait | • | • | 2,5 Mois |
| Crème Dessert Mandarine Mascarpone | 11567 | 5 kg | 96 | 5,1 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| DESSERTS SPÉCIFIQUES AU GROUPE CIBLE | | | | | | | | |
| Dessert goût Petits beurres ¹ à base de lait | 2542 | 5 kg | 96 | 1,5 g | Lait, Gluten, Fruits à coques | • | • | 6 Mois |
| Dessert au Chocolat ¹ à base de lait | 2540 | 5 kg | 96 | 1,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Dessert goût Vanille ¹ à base de lait | 2541 | 5 kg | 96 | 1,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| PORTIONS POT UHT | | | | | | | | |
| Dessert à la Mangue ² | 2840 | 85 g | 4000 | 3,4 g | Lait | • | • | 2,5 Mois |
| Dessert au Citron Vert ² | 2841 | 85 g | 4000 | 3,4 g | Lait | • | • | 2,5 Mois |
| Dessert à la Fraise | 2820 | 85 g | 4000 | 5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Dessert aux Fruits des bois | 2821 | 85 g | 4000 | 5 g | Lait | • | • | 6 Mois |

| Nom du produit | Référence de l'article | Unité de mesure | Unités par palette | Teneur en matières grasses pour 100 g | Allergènes | Sans lactose ² | Sans gluten | DDM |
|---|------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------------------|-------------------------------|---------------------------|-------------|----------|
| DESSERTS INTERNATIONAUX UHT | | | | | | | | |
| Dessert au Chocolat ¹ à base de lait | 2830 | 85 g | 4000 | 1,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Dessert goût Vanille ¹ à base de lait | 2831 | 85 g | 4000 | 1,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Dessert goût Petits beurres ¹ à base de lait | 2832 | 85 g | 4000 | 1,5 g | Lait, Gluten, Fruits à coques | • | • | 6 Mois |
| Jovel 0,1 % | 84019 | 100 g | 4000 | 0,1 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Jovel 3,5 % | 84069 | 100 g | 4000 | 3,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Jovel 0,1 % | 84029 | 125 g | 3200 | 0,1 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Jovel 3,5 % | 84079 | 125 g | 3200 | 3,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| TOPPINGS | | | | | | | | |
| Purée de Fraise | 2636 | 1 kg | 84 | 0 g | | • | • | 12 Mois |
| Purée de Griotte | 2637 | 1 kg | 84 | 0 g | | • | • | 12 Mois |
| Purée de Mangue | 2638 | 1 kg | 84 | 0 g | | • | • | 12 Mois |
| Purée de Fruit de la Passion | 2639 | 1 kg | 84 | 0 g | | • | • | 12 Mois |
| Purée de Framboise | 2640 | 1 kg | 84 | 0 g | | • | • | 12 Mois |
| Purée de Cassis | 2641 | 1 kg | 84 | 0 g | | • | • | 12 Mois |
| LAIT UHT | | | | | | | | |
| Lait entier 3,5 % BiB | 1270 | 5 l | 108 | 3,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait demi-écrémé 1,5 % BiB | 1271 | 5 l | 108 | 1,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait entier 3,5 % BiB | 45370 | 10 l | 96 | 3,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait demi-écrémé 1,5 % BiB | 41370 | 10 l | 96 | 1,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait demi-écrémé 1,5 % sans lactose | 1119 | 1 l | 720 | 1,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait entier 3,5 % | 3324 | 1 l | 720 | 3,5 g | Lait | • | • | 12 Mois |
| Lait entier Ramli 3,5 % | 3372 | 1 l | 720 | 3,5 g | Lait | • | • | 12 Mois |
| Lait demi-écrémé 1,5 % | 3325 | 1 l | 720 | 1,5 g | Lait | • | • | 12 Mois |
| Lait demi-écrémé Ramli 1,5 % | 3373 | 1 l | 720 | 1,5 g | Lait | • | • | 12 Mois |
| Lait écrémé 0,1 % | 3319 | 1 l | 720 | 0,1 g | Lait | • | • | 12 Mois |
| Lait écrémé Ramli 0,1 % | 3374 | 1 l | 720 | 0,1 g | Lait | • | • | 12 Mois |
| RAFFINEMENT DU CAFÉ | | | | | | | | |
| Lait pour café 4 % 240 x 15 g | 1140 | 15 g | 26880 | 4 g | Lait | • | • | 4,5 Mois |
| Lait pour café 4 % 240 x 10 g | 1141 | 10 g | 34560 | 4 g | Lait | • | • | 4,5 Mois |
| Lait condensé 7,5 % | 1189 | 1 kg | 864 | 7,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait condensé 4 % | 1190 | 1 kg | 864 | 4 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait condensé 7,5 % 240 x 7,5 g | 1138 | 7,5 g | 38400 | 7,5 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait condensé 4 % 240 x 7,5 g | 1139 | 7,5 g | 38400 | 4 g | Lait | • | • | 6 Mois |
| Lait pour cappuccino | 1163 | 1 l | 864 | 2,6 g | Lait | • | • | 6 Mois |

¹ Peut être utilisé réchauffé comme soupe au lait ² Teneur en lactose < 0,1 g/100 g ³ Produit à base de yaourt

| Nom du produit | Référence de l'article | Unité de mesure | Unités par palette | Teneur en matières grasses pour 100 g | Allergènes | Sans lactose ¹ | Sans gluten | DDM |
|---|------------------------|-----------------|--------------------|---------------------------------------|------------|---------------------------|-------------|----------|
| GAMME BIO | | | | | | | | |
| Lait entier bio 3,8 % | 7000 | 1 l | 780 | 3,8 g | Lait | • | | 3,5 Mois |
| Lait demi-écrémé bio 1,5 % | 7002 | 1 l | 780 | 1,5 g | Lait | • | | 3,5 Mois |
| Lait entier bio 3,8 % BiB | 45390 | 10 l | 96 | 3,8 g | Lait | • | | 6 Mois |
| Lait demi-écrémé bio 1,5 % BiB | 41390 | 10 l | 96 | 1,5 g | Lait | • | | 6 Mois |
| Crème bio 30 % | 7020 | 1 kg | 864 | 30 g | Lait | • | | 3,5 Mois |
| Crème légère bio 20 % | 7030 | 1 kg | 864 | 20 g | Lait | • | | 6 Mois |
| Dessert bio saveur Vanille à base de lait | 11536 | 5 kg | 96 | 1,4 g | Lait | • | | 4,5 Mois |
| Dessert bio au Chocolat à base de lait | 11535 | 5 kg | 96 | 1,7 g | Lait | • | | 6 Mois |
| Dessert bio Riz au Lait | 11501 | 5 kg | 96 | 1,3 g | Lait | • | | 6 Mois |

| | | | | | | | | |
|--|------|-------|------|-------|--------|---|--|---------|
| PRODUITS VÉGÉTAUX | | | | | | | | |
| Lait d'avoine bio | 7510 | 1 l | 864 | 1,5 g | Gluten | • | | 12 Mois |
| Lait d'avoine bio au Chocolat | 7520 | 0,5 l | 1440 | 0,7 g | Gluten | • | | 8 Mois |
| Crème à Cuisiner d'avoine bio | 7530 | 1 l | 864 | 13 g | Gluten | • | | 12 Mois |
| Yaourt d'avoine | 7540 | 5 kg | 96 | 4,2 g | Gluten | • | | 6 Mois |
| Dessert à l'avoine goût Mangue Fruit de la Passion | 7548 | 5 kg | 96 | 3,4 g | Gluten | • | | 6 Mois |
| Dessert à l'avoine goût Fruits rouges | 7549 | 5 kg | 96 | 3,4 g | Gluten | • | | 6 Mois |
| Dessert bio à l'avoine goût Chocolat | 7541 | 3 kg | 144 | 5,1 g | Gluten | • | | 6 Mois |
| Dessert bio à l'avoine goût Caramel salé | 7542 | 3 kg | 144 | 4,7 g | Gluten | • | | 6 Mois |
| Sauce vanille à l'avoine | 7550 | 1 l | 864 | 4,6 g | Gluten | • | | 6 Mois |

| | | | | | | | | |
|------------------------------------|-------|------|-----|-------|------|---|--|----------|
| frischli GAMME FRAIS | | | | | | | | |
| Crème fleurette entière 33 % | 23312 | 5 kg | 100 | 33 g | Lait | • | | 24 Jours |
| Fromage blanc nature lissé 3,1 % | 23852 | 5 kg | 100 | 3,1 g | Lait | • | | 35 Jours |
| Crème fraîche épaisse légère 15 % | 22362 | 5 kg | 100 | 15 g | Lait | • | | 35 Jours |
| Crème fraîche épaisse entière 30 % | 22052 | 5 kg | 100 | 30 g | Lait | • | | 35 Jours |



¹ Peut être utilisé réchauffé comme soupe au lait ² Teneur en lactose < 0,1 g/100 g

Pour
toute demande
d'informations
supplémentaires,
merci de nous
contacter !



SOPHIE PENGER-DECONINCK

Key-Account Manager
Food Service Europe
Tel. +49 5037 301-0
foodservice-eu@frischli.de



frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum, Allemagne
Tél : +495037-301-0
Mail : foodservice-eu@frischli.de, www.frischli-foodservice.de/en