



Professional

# Fruchtig-frische Desserts mit Joghurt

Ab Januar 2016: Joghurtcremes in  
vier Geschmacksrichtungen



Purer Genuss erwartet Ihre Gäste mit den neuen Joghurtcremes von Dr. Oetker Professional! Die Basis der erfrischenden Dessert-Cremes bilden Wasser und Naturjoghurt. Die vier verschiedenen Dessertpulver werden einfach mit Wasser und Naturjoghurt zubereitet und verwandeln sich so in außergewöhnliche Cremes mit Zitrone-, Blutorange-, Ananas-Kokos- oder Himbeere-Heidelbeere-Geschmack.



## Piña Colada

**Zutaten für 10 Portionen à 80g:**

- 100g Joghurtcreme Ananas-Kokos  
1-39-250517 **E**
- 250ml Wasser
- 250g Joghurt (1,5% Fett)
- 200g Fruchtpüree Mango

**Wareneinsatz\*\***  
pro Portion

**0,49 €**

*Für einen Joghurtdrink  
einfach die Wassermenge  
verdoppeln!*

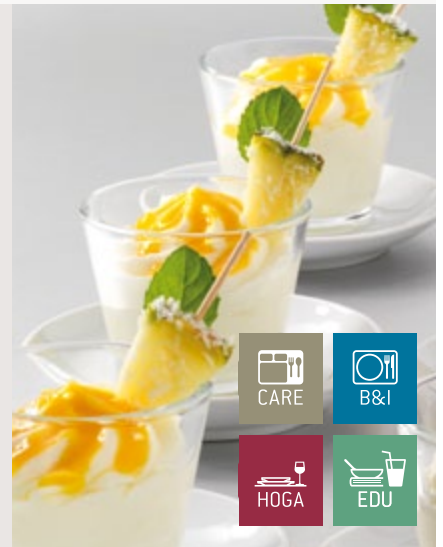
**01** Das Pulver der Joghurtcreme Ananas-Kokos mit dem Wasser vermengen und anschließend den Joghurt unterrühren.

**02** Mit einer Anschlagmaschine die Joghurtcreme 5 Minuten auf höchster Stufe aufschlagen.

**03** Die Creme mithilfe eines Spritzbeutels in die Dessertgläser füllen und mindestens 1 Stunde kalt stellen.

**04** Mit Mangopüree garnieren und servieren. **Fertig!**

**Tipp:** Als Garnitur eignen sich Ananas, Kokosflocken und Minzblätter.



# Neues Dessert, neues Glück!

Dessertcremes mit Joghurt: Sie sind lecker, fruchtig und eine prima Ergänzung zu den herkömmlichen Produkten wie Creme, Mousse oder Pudding!

Mit den Geschmacksrichtungen Zitrone, Blutorange, Ananas-Kokos und Himbeere-Heidelbeere lassen sich erfrischend säuerliche Süßspeisen schnell und unkompliziert zubereiten. Dessertpulver einfach mit Wasser und Naturjoghurt an-

rühren und kühlstellen! Heraus kommt mehr als ein Joghurt: ein Schlemmerdessert für alle Genießer, ob im CARE-, B&I-, HOGA- oder EDUCATION-Bereich.

- +** Frische, fruchtige Geschmacksrichtungen
- +** Nur mit Wasser und Joghurt zuzubereiten
- +** Dressierfähig (mit Spritzbeutel)



**Joghurtcreme Zitrone**

Erfrischende Zitronencreme zur Zubereitung mit Joghurt.



**Joghurtcreme Blutorange**

Spritzige Blutorangencreme zur Zubereitung mit Joghurt.



**Joghurtcreme Ananas-Kokos**

Exotische Creme mit Ananassaft und Kokosflocken zur Zubereitung mit Joghurt.



**Joghurtcreme Himbeere-Heidelbeere**

Leckere Creme aus Himbeeren und Heidelbeeren zur Zubereitung mit Joghurt.

Am besten gleich bestellen!

DOP-Art.-Nr.	EAN-Nr. BE	Artikel	Produkt-eigenschaften	Bestelleinheit/ Ergiebigkeit	Nährwerte je 100g: Energie	Fett	davon GFS	KH	davon Zucker	Eiweiß	Salz	Palettierung
<b>NEU</b> 1-39-250515	4006733003666	<b>Joghurtcreme Zitrone</b>		6 x 1 kg FS, 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt (1,5% Fett) und 2,5l Wasser = ca. 80 Portionen à 75g	1747 kJ/ 413 kcal	5,0g	4,4g	88,0g	65,0g	2,8g	0,2g	12/Lage, 72/Palette
<b>NEU</b> 1-39-250516	4006733003680	<b>Joghurtcreme Blutorange</b>		6 x 1 kg FS, 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt (1,5% Fett) und 2,5l Wasser = ca. 80 Portionen à 75g	1733 kJ/ 409 kcal	4,9g	4,3g	87,0g	65,0g	2,9g	0,1g	12/Lage, 72/Palette
<b>NEU</b> 1-39-250517	4006733003703	<b>Joghurtcreme Ananas-Kokos</b>		6 x 1 kg FS, 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt (1,5% Fett) und 2,5l Wasser = ca. 80 Portionen à 75g	1811 kJ/ 428 kcal	8,3g	7,4g	84,0g	63,0g	3,1g	0,0g	12/Lage, 72/Palette
<b>NEU</b> 1-39-250518	4006733003727	<b>Joghurtcreme Himbeere-Heidelbeere</b>		6 x 1 kg FS, 1 kg Dessertpulver auf 2,5 kg Joghurt (1,5% Fett) und 2,5l Wasser = ca. 80 Portionen à 75g	1733 kJ/ 409 kcal	5,0g	4,3g	86,0g	66,0g	2,9g	0,1g	12/Lage, 72/Palette

Bitte beachten Sie die Kennzeichnungspflicht allergener Zutaten auf der Speisekarte ab Dezember 2014. Um Ihnen dies zu erleichtern, haben wir bei allen Dr. Oetker-Produkten die Allergene im Rezept bereits entsprechend ausgewiesen. Für alle anderen Zutaten nehmen Sie die Kennzeichnung bitte selbstständig vor bzw. entnehmen Sie die allergenen Zutaten dem Zutatenverzeichnis der jeweiligen Verpackung.

Kennzeichnungspflichtige Allergene in den verwendeten Dr. Oetker-Produkten gemäß VO EU Nr. 1169/2011 (LMIV):

- ohne kennzeichnungspflichtige Zusatzstoffe gem. § 9 ZZuV
- ohne glutenhaltige Zutaten\*
- vegetarisch (ovo-lacto-vegetabil)
- weiche Kost
- passierte Kost
- Milch (einschließlich Laktose)

