



PRESSEINFORMATION

Dessert-Tipp zum Frühling: Gefüllter Vanilla-Pfannkuchen mit frischen Erdbeeren

Köln, im Mai 2018: Endlich Erdbeerzeit – die beliebten roten Früchte haben jetzt wieder Hochsaison. Passend dazu hat die bekannte Foodservice-Marke GASTRO aus dem Hause FrieslandCampina ein raffiniertes Dessert-Highlight entwickelt. Die Rezeptidee für Profi-Anwender aus Gastronomie, Catering und Hotellerie ist eine gelungene Kreation aus fluffigem Pfannkuchen mit cremiger Vanillaquarkfüllung und gesüßten Erdbeeren.

Auf einem weißen Teller angerichtet und mit frischer Minze dekoriert, eignet sich diese in rund 20 Minuten angerichtete Süßspeise ideal als Frühstück, Dessert und Zwischenmahlzeit in der Hotellerie, auf dem Catering-Bufferet oder der Gemeinschaftsverpflegung.

Der cremige und vollmundige GASTRO Vanillaquark ist bereits servierfähig und leicht zu portionieren, das spart wertvolle Zeit in der Zubereitung. Er ist im 5 kg Großgebilde erhältlich und eignet sich somit bestens für die Gemeinschaftsverpflegung.

Das Rezept: Gefüllte Vanilla-Pfannkuchen mit melangierten Erdbeeren

Für die Zubereitung von 10 Portionen fünf Eier, zwölf Esslöffel Mehl, 600 ml Milch, ein Esslöffel Zucker, ein Päckchen Vanillezucker und eine Prise Salz zu einem Teig verrühren. Daraus dünne Pfannkuchen backen und warmstellen.

400 g GASTRO Schlagsahne (33 %) aufschlagen und unter 750 g GASTRO Vanillaquark heben. 750 g Erdbeeren vierteln und mit 70 g Puderzucker vermengen. Pfannkuchen mit Vanillaquark füllen, einklappen und auf weißen Tellern drapieren. Mit Erdbeeren, Schlagsahne und frischer Minze individuell garnieren und servieren. Optional können die Erdbeeren zusätzlich mit Grand Manier aromatisiert werden.

Der durchschnittliche Wareneinsatz für dieses cremig, fruchtige Rezept beträgt pro Portion à 280 g inklusive Garnitur 1,37 Euro.

Die Nährwerte pro Portion im Einzelnen: 418 kcal, 13,3 g Eiweiß, 23 g Fett, 38,2 g Kohlenhydrate. Die Zubereitungszeit beträgt 20 Minuten.

Der Download zum Rezept:

<https://www.gastro-foodservice.de/service/rezeptvorschlage/>

Das gesamte Sortiment entdecken auf: www.gastro-foodservice.de

Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird freundlichst gebeten an:

Pressekontakt Produkt PR:

Medienbüro Mendack
Susanne Mendack
Kaiserswerther Straße 129
40474 Düsseldorf
Tel.: 0211 436 03 44
Mobil: 0171 548 11 43
Email: sm@mb-mendack.de

Über GASTRO:

Die Marke GASTRO von FrieslandCampina Foodservice ist für ihre große Vielfalt an Milchbasisprodukten bekannt. Ebenso werden exzellente, veredelte Produkte wie z.B. Fruchtojoghurt, Fruchtquark, etc. im Großbinde angeboten. Im Segment der Portionsbecherware gibt es verschiedene hochwertige Fruchtojoghurt-, Mousse- und Puddingvarianten.

FrieslandCampina Foodservice präsentiert sich als starker Partner und Dienstleister für Gastronomie und Großhandel. Dabei setzt das Unternehmen auf bewährte Vertriebskanäle wie den Großhandel sowie C&C-Märkte. Hier kann das professionelle Sortimentsangebot für soziale Institutionen, Kantinen, Catering und Großverbraucher erworben werden. Weitere Informationen: www.gastro-foodservice.de

Royal FrieslandCampina N.V.

Täglich versorgt die Royal FrieslandCampina Millionen von Verbrauchern auf der ganzen Welt mit Molkereiprodukten mit wertvollen Nährstoffen aus Milch. Mit einem Jahresumsatz von 12 Milliarden Euro gehört FrieslandCampina zu den größten Molkereiunternehmen der Welt. FrieslandCampina produziert und verkauft Verbraucherprodukte wie Milchgetränke, Kindernahrung, Käse und Desserts in zahlreichen europäischen Ländern, in Asien und in Afrika über eigene Tochtergesellschaften. Zudem werden aus den Niederlanden weltweit Molkereiprodukte exportiert. Darüber hinaus werden professionelle Abnehmer mit Produkten beliefert, beispielsweise Backgewerbe und Gastronomie in Westeuropa mit Sahne- und Butterprodukten. FrieslandCampina verkauft weltweit Ingredienzen und Halbfabrikate für Hersteller von Kindernahrung, die Nahrungsmittelindustrie und den pharmazeutischen Sektor. FrieslandCampina hat in 34 Ländern Niederlassungen, in denen Ende 2017 insgesamt 23.675 Beschäftigte tätig waren. Die Produkte von FrieslandCampina erreichen über 100 Länder. Das Central Office des Unternehmens befindet sich in Amersfoort in den Niederlanden. Die Aktivitäten von FrieslandCampina sind in vier Business Groups gegliedert: Consumer Dairy, Specialised Nutrition, Dairy Essentials und Ingredients. Das Unternehmen ist vollständig in Händen der Molkereigenossenschaft FrieslandCampina U.A. die mit den 12.707 Mitglied-Milchviehbetrieben in den Niederlanden, Deutschland und Belgien eine der größten Molkereigenossenschaften der Welt ist. Für weitere Informationen besuchen Sie bitte: www.frieslandcampina.com.