



## **PRESSEINFORMATION**

### **Himmlisches Erdbeer-Tiramisu mit Basilikumpesto**

*Köln, im Juli 2018:* Erdbeeren sind für viele Menschen die Sommerfrucht Nummer Eins. Mit dem erfrischenden Erdbeer-Tiramisu Rezept der MoPro-Marke GASTRO von FrieslandCampina Foodservice wird der Sommerfrucht eine besondere Note verliehen: Als Topping erhält das fruchtige Erdbeer-Tiramisu ein köstliches Pesto aus Basilikum, Limetten und Mandeln.

Die Basis für das Erdbeer-Tiramisu bildet der cremig-vollmundige Erdbeer-Fruchtquark und -joghurt sowie frisches Obst. Das selbstgemachte Basilikumpesto krönt die fruchtige Süßspeise im Glas und überrascht den Gast mit einem unerwarteten Geschmackserlebnis.

Die Vorteile für den Profi-Anwender sind vielfältig: Der GASTRO Joghurt- und Fruchtquark im praktischen, wiederverschließbaren 5-kg-Eimer ist bereits servierfertig und leicht portionierbar. Deshalb eignen sich die Produkte besonders gut für Frühstücks- und Brunch-Buffets in der Hotellerie und Gastronomie oder aber als leichte Zwischenmahlzeit beispielsweise in der Gemeinschaftsverpflegung. Ein weiterer Pluspunkt: die hochwertigen Molkereiprodukte sind frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen.

## **Das Rezept: Erdbeer-Sommertraum**

Für die Zubereitung von 10 Portionen 700 g GASTRO Joghurt (1,5 %) mit 70 g Zucker und einem Teelöffel Vanillezucker verrühren. 150 ml GASTRO Schlagsahne (33 %) aufschlagen und unter den Joghurt geben. Zwei Limetten mit einem Zestenzieher bearbeiten, auspressen und den Limettensaft mit einem halben Bund Basilikumblättern, 30 g Zucker und 60 g Mandeln im Mixer zu einem Pesto pürieren. Limettenzester grob hacken und in das Pesto geben. 700 g GASTRO Fruchtquark Erdbeere auf zehn hohe Dessertgläser verteilen, mit 500 g geviertelten Erdbeeren belegen, mit Sahne-Joghurt auffüllen und Basilikum-Pesto darauf geben. Ausgarniert mit den restlichen Erdbeeren, Basilikumblättern und Schokospänen servieren.

Der durchschnittliche Wareneinsatz für dieses fruchtige Sommer-Rezept beträgt pro Portion à 230 g inklusive Garnitur 1,18 Euro.

Die Nährwerte pro Portion im Einzelnen: 264 kcal, 7 g Eiweiß, 12,3 g Fett, 30,1 g Kohlenhydrate. Die Zubereitungszeit beträgt 15 Minuten.

Download zum Rezept:

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

Das gesamte Sortiment entdecken auf: [www.gastro-foodservice.de](http://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](mailto: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 Großgebilde 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](http://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](http://www.frieslandcampina.com).