MARKT & PRODUKTE

Plant-based Dip&Play

Die neuen pflanzlichen Dips von frischli erweitern die Plant-based-Küche und bieten eine frische Abwechslung / Foto: frischli

frischli überrascht mit einem neuen Food-Konzept: In Kooperation mit dem Partner QuornPro wurden zehn Rezepturen von Klassikern bis hin zu stylischen Gerichten entwickelt, bei denen Dips auf Basis der frischli Joghurtalternativen Hafer Natur, Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja eine zentrale Rolle spielen und so eine gelungene Abwechslung zur klassischen Dessertanwendung bieten. Dadurch können Gastronomen das das pflanzliche Menü erweitern.

Plant-based-Küche als ?new normal?

Eine Gemeinschaftsgastronomie ohne vegetarische und vegane Angebote ist heutzutage unvorstellbar. Die Zielgruppe der Vegetarier und Veganer wird immer größer, so ist die Nachfrage nach pflanzlichen Alternativen ungebrochen. Ideen und Konzepte für abwechslungsreiche vegane Optionen sind gefragt, die maßgeschneidert für die Großküche sind und sich auch für eine große Zahl an Essensgästen unkompliziert umsetzen lassen. Genau hier setzt das Dip&Play-Konzept von frischli in Kooperation mit QuornPro an.

Als Basis für pflanzliche Milchalternativen ist Hafer immer beliebter. Auch die frischli Milchwerke setzen auf diesen Rohstoff. Hafer genießt eine große Beliebtheit bei Konsumenten und lässt sich vielseitig einsetzen ? von Kaffeespezialitäten, Frühstücksbowls und Shakes über herzhafte Gerichte bis hin zu Backwaren.

frischli Dips zu kreativen Tellergerichten

Zum Jahresauftakt sind mit dem Veganuary pflanzliche Speisenangebote besonders beliebt. frischli inspiriert gemeinsam mit QuornPro mit zehn pflanzenbasierten Rezepturen. Die

Rezeptvielfalt reicht von Klassikern wie Burger, Kebab oder Baked Potato bis hin zu angesagten Speisen, wie Burger in Waffelform auf der Basis von Kartoffelteig oder einem exotischen Tikka Masala. Passend zu diesen Tellergerichten hat frischli acht Dip-Rezepturen mit Hafer Natur und mit den fruchtigen Joghurtalternativen entwickelt. Mit Gewürzen und wenigen weiteren Zutaten verfeinert, wird daraus ein Smoked-Paprika-Dip, eine pflanzliche Döner- oder Burgersauce, ein Erdnuss-Dip oder ein exotisches Mango-Chutney.
Die acht frischli Dips sind geschmackvolle Begleiter zu den rein pflanzlichen Fleischersatzprodukten von QuornPro. Ob Plant-based Burger, Kebab oder Beef Stripes ? die Foodservice-von Quorn bietet eine große Vielfalt an Fleischersatzprodukten. Diese basieren auf einem fermentierten Pilzprotein und punkten dadurch mit einem hohen Proteingehalt sowie einem niedrigen Fettgehalt.
Der Ansatz, die Klimabilanz von Produkten und Tellergerichten in der Gemeinschaftsverpflegung auszuweisen, gewinnt auch in der deutschen Foodservice-Landschaft zunehmend an Bedeutung. Mit dem Partner Klimato wurde daher die Klimabilanz aller Tellergerichte des Konzepts sowie der drei Hafer-Joghurtalternativen von frischli berechnet. Der Vergleich am Beispiel des All in One Delight-Burgers zeigt: Die Plant-based-Variante mit der Burgersauce aus frischli Haferjoghurt und dem Fleischersatzprodukt von QuornPro schneidet in der Klimabilanz besser ab als ein vergleichbarer Burger mit Käse und Rinder-Patty.
Weitere Informationen zum Dip&Play-Konzept finden Sie