

# PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Dezember 2018



## **Wichtiger Schritt im Kampf gegen die Zuckerflut – frischli reduziert Zucker in beliebten Dessertprodukten**

Mit der Optimierung diverser Rezepturen zeigt frischli, dass Dessert auch weniger süß sehr gut schmeckt und bei den Gästen ankommt.

Die Reduktion von Zucker in verarbeiteten Lebensmitteln beherrscht seit Monaten die Medien, Politik und Lebensmittelhersteller. Die frischli Milchwerke gehen bei diesem Thema als gutes Beispiel voran. Bereits fünf Desserts, die speziell für die Schulverpflegung entwickelt wurden, weisen einen Zuckergehalt von nur 6 Prozent zugesetztem Zucker auf, ohne auf andere Zuckerersatzstoffe auszuweichen und ohne Kompromisse beim Geschmack einzugehen: die drei Milchpuddinge, der Grießbrei und nun auch der Milchreis.

Aufgrund des Zusammenhangs zwischen dem Konsum von zuckerhaltigen Lebensmitteln und Getränken und der Entstehung von Erkrankungen wie Übergewicht, Diabetes und Karies steht Zucker aktuell am Pranger. Um der Empfehlung der Weltgesundheitsorganisation (WHO) gerecht zu werden, die Aufnahme von freiem Zucker auf weniger als 10 Prozent der gesamten Energieaufnahme zu senken, überprüfen die frischli Milchwerke ihre Produktrezepturen. Ziel ist es, den Gehalt an Zucker ohne Geschmackseinbußen zu reduzieren.

Der Zuckergehalt der beliebten Milchpuddinge Vanilla und Schoko wurde bereits vor vier Jahren gesenkt. Der Milchpudding Butterkeks und der Grießbrei kamen direkt mit nur 6 Prozent zugesetztem Zucker auf den Markt und nun wurde auch der Milchreis in der Rezeptur optimiert. Alle fünf Produkte enthalten nur 6 g zugesetzten Zucker pro 100 g. Im Verlauf des ersten Halbjahres 2019 werden auch alle weiteren Dessertprodukte von frischli, die im Eimer erhältlich sind, einen reduzierten Zuckergehalt aufweisen – ohne Zusatz von Süßstoffen.

Alle Desserts aus dem Hause frischli sind zudem kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe, direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig und ungekühlt mehrere Wochen haltbar. Damit sind sie eine sinnvolle und ausgewogene Produktlösung speziell für die Verpflegung in Kindertageseinrichtungen und Schulen, aber auch für die Betriebsgastronomie und Senioreneinrichtungen.

## **frischli – Milch und mehr**

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von über 1.200 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahnesaucen an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Das Sortiment an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli wird aufgrund der Vertriebsallianz mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH um frische Molkereiprodukte für den Foodservice ergänzt. Für diese übernimmt das Traditionsunternehmen frischli exklusiv den Vertrieb und das Marketing im In- und Ausland. Mit insgesamt 745 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

---

### **Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:**

zweiblick // kommunikation, alexandra herr  
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen  
fon 089.21668112, fax 089.21668115, [a.herr@zweiblick.com](mailto:a.herr@zweiblick.com)

## **Winterlicher Milchreis mit Cranberry-Ananas-Grütze**

### **Zutaten für 10 Portionen:**

350 g Ananas  
150 g getrocknete Cranberrys  
100 ml Ananassaft  
10 g Speisestärke  
1 kg frischli Milchreis

### **Zubereitung:**

1. Ananas in feine Würfel schneiden.
2. Cranberrys fein hacken, mit den Ananaswürfeln und der Hälfte des Safts erhitzen.



3. Stärke in den übrigen Saft einrühren, unter ständigem Rühren zur Cranberry-Ananas-Grütze geben, kurz aufkochen und anschließend 1 Stunde abkühlen lassen.
4. frischli Milchreis in Schälchen anrichten und die Grütze darauf verteilen.

**Zubereitungszeit:** 25 Minuten

**Kühlzeit:** 60 Minuten