

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Februar 2019



Erfrischender Jahresauftakt mit den neuen Buttermilch-Desserts von frischli

Die frischli Milchwerke starten leicht und lecker in das Jahr 2019. Die beiden neuen Sorten Apfel mit Jonagold-Äpfeln und Kirsche Amarenageschmack gesellen sich zu dem erfolgreichen Buttermilch-Dessert-Trio und ergänzen es perfekt. Gastronomen und GV-Profis können damit bei ihren Gästen punkten und ihr Dessertangebot zum neuen Jahr auf köstliche Weise auffrischen.



Mit der Einführung der Buttermilch-Desserts im Frühjahr 2016 hat frischli einen völlig neuen Produktbereich erobert, der durch die Leichtigkeit und Frische der Produkte bei den Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sofort großen Anklang gefunden hat. Neben den Sorten Heidelbeere, Mango und Limette-Zitrone versprechen zum neuen Jahr zwei weitere Sorten Abwechslung und Geschmacksvielfalt: Die Sorten Apfel und Kirsche sorgen für besten Geschmack bei nur 3,5 % Fett und wenig Zucker. Das Handling ist wie immer bei frischli denkbar einfach, da die servierfertigen Buttermilch-Desserts im praktischen, wiederverschließbaren 5-kg-Eimer erhältlich sind und direkt portioniert werden können.

Ob pur oder mit ein paar Extras verfeinert – das neue, cremige **Buttermilch-Dessert Apfel** weiß mit feiner Säure von lecker-fruchtigen Jonagold-Äpfeln alle Apfelliebhaber mit dem ersten Löffel zu begeistern. Eine fixe, kreative Dessertvariante ist beispielsweise das Buttermilch-Dessert „Apfel-Ingwer-Birnen-Salat“, ein fruchtig-frischer Nachtisch mit einer leicht scharfen Ingwernote.

Neben dem ganzjährig verfügbaren Buttermilch-Dessert Apfel gibt es das **Buttermilch-Dessert Kirsche** als neues Saisondessert für den Frühling und Sommer 2019. Das fruchtige Dessert Kirsche Amarenageschmack macht alle glücklich. Es begeistert jedoch nicht nur pur, sondern stellt auch die ideale Basis für vielfältige Dessertkreationen dar: Einfach geschmolzene Schokolade mit Cornflakes und Kokosflocken verrühren und auf Backpapier verteilen. Die ausgekühlte Masse in Stücke zerbrechen und auf das in Gläser portionierte Buttermilch-Dessert Kirsche verteilen. Fertig ist der köstliche Cremegenuss mit tollem Crunch on top.

Steckbrief

Hersteller	frischli Milchwerke GmbH Bahndamm 4 D-31547 Rehburg-Loccum Telefon: 0 50 37/ 3 01-0 Telefax: 0 50 37/ 3 01-120 E-Mail: verkauf@frischli.de www.frischli-foodservice.de
Gebindegröße	wiederverschließbarer 5-kg-Eimer, mit einer von Hand abziehbaren Folie frischeversiegelt
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none"> • super-cremiger Genuss • direkt servierfertig • mit feiner Säure • bester Geschmack bei 3,5 % Fett • wenig Zucker • glutenfrei • für die vegetarische Ernährung geeignet

Buttermilch-Dessert „Apfel-Ingwer-Birnen-Salat“

Zutaten für 10 Portionen:

250 g Apfel, entkernt
200 g Birne, entkernt
15 ml Zitronensaft
15 g frischer Ingwer, geschält
20 g Honig
1 kg frischli Buttermilch-Dessert Apfel



Zubereitung:

1. Apfel und Birne fein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Ingwer fein raspeln und mit dem Honig unter den Salat rühren.
2. frischli Buttermilch-Dessert Apfel in Gläser portionieren und den Ingwer-Birnen-Apfel-Salat darauf verteilen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

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