

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, August 2019



Verbraucher und Profi-Köche schätzen Clean Labels und frischli liefert sie

Mit dem Relaunch ihrer Milchpuddinge zeigen die frischli Milchwerke einmal mehr, dass glückliche Kunden, Transparenz und natürlicher Geschmack für sie höchste Priorität hat. Die beliebten Milchpuddinge in den Sorten Schoko und Vanille enthalten ab September 2019 nur noch natürliche Aromen und erfüllen damit alle Wünsche und Anforderungen, speziell im Bereich der Kita- und Schulverpflegung.



Nach der Reduktion von Zucker in beliebten Dessertprodukten geht frischli nun den nächsten logischen Schritt und sorgt durch den Ersatz künstlicher Aromen durch natürliche Aromen in den Milchpuddingen für unverfälschten Geschmack. Clean Labels, sozusagen saubere Etiketten ohne unbeliebte Zusatzstoffe, sind besonders im Kita- und Schulbereich sehr gefragt und mit dem Relaunch kommt frischli diesem Bedarf gerne nach. Mit nur 1,5 Prozent Fett und 6 Prozent zugesetztem Zucker eignen sich die Milchpuddinge auch optimal für zertifizierte Menülinien.

Ab September 2019 sind die Milchpuddinge in den Sorten Schoko und Vanille mit natürlichen Aromen und neuem Etikett erhältlich. Die Sorte Butterkeks folgt zum Jahreswechsel und ist dann ebenfalls mit neuer Rezeptur und neuem Etikett verfügbar. „Mit der Umstellung auf natürliche Aromen werden unsere ohnehin schon sehr beliebten Milchpuddinge bei den kleinen und auch großen Gästen noch besser

ankommen“, ist Kaja Schnell, Marketing-Managerin Foodservice, frischli Milchwerke, überzeugt.

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 Sahneseucen 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