

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Juli 2020



Hits für Kids: Fruchtig-frisches Yo-Fruit-Trio von frischli für die Kita- und Schulverpflegung

Drei fruchtige Sorten ohne Stückchen, ungekühlt haltbar, aus fettarmer Milch und mit höchstens 6% zugesetztem Zucker – damit überzeugen die neuen Yo-Fruits der frischli Milchwerke. Mit dem thermisierten Joghurtherzeugnis im praktischen 5-kg-Eimer erhalten Caterer und GV-Profis ab September 2020 eine tolle Basis für vielfältige Kreationen, die Kindern schmecken.



Ab September gibt es ganz neu von frischli ein haltbares Joghurtherzeugnis in drei leckeren Sorten. Die Produkte sind auf die altersgerechten Bedürfnisse von Kindern und Jugendlichen abgestimmt und wurden speziell für die Kita- und Schulverpflegung entwickelt. Entsprechend des DGE-Qualitätsstandards, der die sparsame Zuckerverwendung sowie den Einsatz fettarmer Milch fordert, kommen die drei Neuprodukte mit 1,5% Fett im Endprodukt und maximal 6% zugegebenem Zucker aus. Die drei Varianten Erdbeere, Vanille und Pfirsich-Maracuja sind ideal für eine ausgewogene Ernährung und sorgen ohne Stückchen und ohne jegliche Zusatzstoffe für besten Genuss. Besonders praktisch ist, dass die Yo-Fruits ungekühlt haltbar sind.

Profi-Köche können sich auf drei fruchtige Sorten mit vielen Möglichkeiten für kreative Variationen und neue Impulse bei der Menügestaltung im Kita- und Schulalltag freuen. Die erfrischenden Yo-Fruits von frischli können pur serviert werden oder bringen mit

wenigen Extras bei der Garnitur Kinderaugen zum Leuchten. Beispielsweise ein Yo-Fruit Erdbeere mit Haferkeks-Crunch und frischen Erdbeeren ist schnell und einfach zubereitet und kommt bei kleinen Gästen super an. Weitere Rezeptinspirationen gibt es unter www.frischli-foodservice.de.

Die drei Yo-Fruit-Produkte sind ungekühlt haltbar, kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe und direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig. Alle drei Produkte können in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden und sind auch für das To-go-Geschäft in Schulen bestens geeignet.

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"> • Drei leckere Sorten: Erdbeer, Vanille und Pfirsich-Maracuja • Ideal für die Kita- und Schulverpflegung • Ohne Stückchen • Weniger süß • Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe • Für die vegetarische Ernährung geeignet • Ungekühlt haltbar

Yo-Fruit Erdbeere mit Haferkeks-Crunch und frischen Erdbeeren

Zutaten für 10 Portionen:

80 g Haferkekse

50 g Erdbeeren



800 g frischli Yo-Fruit Erdbeere

Zubereitung:

1. Haferkekse grob hacken. Erdbeeren in Scheiben schneiden.
2. frischli Yo-Fruit Erdbeere in Schälchen portionieren und mit Erdbeeren garnieren.

Zubereitungszeit: 15 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
fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com