PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, September 2020

Bio zum Löffeln: Cremig-köstliche Bio Milchpuddinge von frischli für die Kita- und Schulverpflegung

Die frischli Milchwerke überzeugen mit zwei neuen, natürlich leckeren Milchpuddingen in Bio-Qualität, mit 1,5 % Fett im Milchanteil und mit höchstens 6 % zugegebenem Zucker. Die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Milchpuddinge in den Sorten Schoko und Vanille sind ab September 2020 im praktischen 5-kg-Eimer erhältlich und bieten Caterern und GV-Profis eine tolle Basis für vielfältige Kreationen, die kleine und große Genießer glücklich machen.

Jetzt gibt es ganz neu von frischli zwei Milchpudding-Sorten in ausgezeichneter Bio-Qualität. 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 beiden Neuprodukte mit 1,5 % Fett im Milchanteil und maximal 6 % zugegebenem Zucker aus und können somit in einer zertfizierten Menülinie eingesetzt werden. Die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Milchpuddinge Schoko und Vanille aus zertifizierter biologischer Herstellung begeistern mit ausgewählten Zutaten, ursprünglichem Geschmack und Natürlichkeit.

Die Bio Milchpuddinge von frischli können pur serviert werden, bieten Profi-Köchen aber auch vielfältige Möglichkeiten für schnelle, verführerische Dessert-Variationen, um kleine und große Genießer zu verwöhnen. Beispielsweise ein Bio Schokopudding „Kirsch-Banane" oder ein Bio Vanillepudding mit Kiwi & Granola ist schnell und einfach zubereitet, sieht klasse aus und kommt bei kleinen Gästen super an. Weitere Rezeptinspirationen gibt es unter www.frischli-foodservice.de.

Das Bio Puddingdessert-Duo ist ungekühlt haltbar, kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe und direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig. Die Produkte können in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden und sind auch für das To-go-Geschäft in Schulen bestens geeignet.

Steckbrief Bio Milchpudding

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	• zwei leckere Sorten: Schoko und Vanille • ideal für die Kita- und Schulverpflegung • nur 1,5 % Fett im Milchanteil und max. 6 % zugegebener Zucker • kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe • ungekühlt haltbar • ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel

Rezeptidee mit Bio Milchpudding Schoko

Bio Schokopudding „Kirsch-Banane"

Zutaten für 10 Portionen:

200 g Bio Bananen

50 ml Bio Kirschsaft

800 g frischli Bio Milchpudding Schoko

Zubereitung:

1. 1/3 der Bananen in dünne Scheiben schneiden. Die restlichen Bananen mit dem Kirschsaft pürieren.

3. frischli Bio Milchpudding Schoko in Gläser portionieren und Bananenscheiben darauf legen. Das Bananen-Kirsch-Püree auf dem Pudding verteilen. Mit 1 Bananenscheibe garnieren.

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