

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Januar 2021



Köstliche Bio-Desserts für natürlichen Genuss

frischli überzeugt mit drei ungekühlt haltbaren Desserts in Bio-Qualität

frischli ist Vorreiter bei servierfertigen, ungekühlt haltbaren Desserts – jetzt auch in ausgezeichneter Bio-Qualität. Damit ist das Familienunternehmen der erste Anbieter mit ungekühlten Bio-Desserts im Großgebäude. Der Milchpudding in den Sorten Schoko und Vanille sowie der Milchreis sind absolute Dauerbrenner im Foodservice und dank Bio-Siegel ideal, um Vorgaben für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzen zu können.



Der Bio-Boom ist von einem Trend zu einem festen Bestandteil unseres Lebens geworden. Besonders bei Milch und Milchprodukten steigt in vielen Bereichen des Foodservice die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Landwirtschaft. Zudem fordern Kommunen und Bundesländer in ihren Richtlinien verstärkt den Einsatz von Bio-Produkten für die Verpflegung in Kitas, Schulen und Krankenhäusern sowie in der Betriebsgastronomie. Diesen Anforderungen begegnen die frischli Milchwerke seit Anfang 2020 mit einer Auswahl an hochwertigen Milchprodukte in Bio-Qualität, die durch Natürlichkeit und ursprünglichen Geschmack punkten.

Aufgrund der großen Nachfrage hat das Bio-Sortiment von frischli nun Verstärkung bekommen. So finden sich neben Bio-Milch, Bio-Schlagsahne und Bio-Küchen-Profisahne mit 20 % Fettanteil, nun ganz neu drei unwiderstehliche Bio-Desserts. Die Bio-Milchpuddinge in den Sorten Schoko und Vanille sowie der Bio-Milchreis begeistern mit

ursprünglichen Geschmack und Natürlichkeit die Gäste in der Gemeinschaftsverpflegung. Mit nur 1,5 % Fett im Milchanteil und 5 % (Bio-Milchreis) bzw. 6 % (Bio-Milchpuddinge) zugegebenem Zucker ist das köstliche Desserttrio ideal für die Kita- und Schulverpflegung geeignet. Sie entsprechen dem DGE-Qualitätsstandard, der die sparsame Zuckerverwendung fordert, und können in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.

Die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Premium-Desserts werden mit Rohmilch aus deutschen Qualitätsmilchbetrieben hergestellt, sind mit dem EU-Bio-Siegel ausgezeichnet und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe. Sie sind bereits pur ein echtes Desserthighlight, bieten Profi-Köchen aber auch eine Vielzahl an Möglichkeiten, um ihre Gäste zu verwöhnen. Mit nur wenigen Extras lässt sich zum Beispiel ein fruchtiger Bio-Milchreis mit Mango und gerösteten Kokosflocken zaubern oder ein knuspriger Bio-Vanillepudding mit Kiwi und Granola.

Wie alle Produkte aus dem Hause frischli sind auch die Bio-Desserts durch die spezielle Erhitzung mehrere Wochen ungekühlt lagerfähig und erfüllen in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit. Schließlich müssen selbst zubereitete Desserts entsprechend der HACCP-Richtlinien innerhalb von drei Stunden auf unter 10 Grad heruntergekühlt werden, wofür die technischen Voraussetzungen einer aktiven Kühlung nötig sind.

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.de
Gebindegröße	Wiederverschließbare 5-kg-Eimer
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none"> • Drei köstliche Desserts: Milchpudding Schoko, Milchpudding Vanille und Milchreis • Für die Kita- und Schulverpflegung geeignet

	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel • Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten • Servierfertig und vielseitig kombinierbar • Schonend ultrahoherhitzt • Ohne Kühlung lange haltbar
--	---

Rezeptideen mit Bio-Milchreis

Bio-Milchreis mit Mango & gerösteten Kokosflocken

Zutaten für 10 Portionen:

10 g Bio-Kokosraspeln

150 g Bio-Mango

800 g frischli Bio Milchreis

Zubereitung:

1. Kokosraspeln goldbraun rösten.
2. Mango fein würfeln.
3. frischli Bio Milchreis in Gläser portionieren.
4. Mangowürfel auf dem Milchreis verteilen und mit Kokosraspeln 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 rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 800 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahneseucen an, dass 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 777 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 558 Millionen 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