

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, März 2021



Neuer Schmand von frischli: Sahnig-cremiger Allrounder für die Profi-Küche

Ohne Gelatine und mit 24 % Fett besonders geschmackvoll

Die frischli Milchwerke haben für ihre Kunden aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ganz neu einen sahnigen Schmand im Sortiment. Profi-Köche können sich ab April auf ein tolles Neuprodukt ohne Gelatine und zum Verfeinern von zahlreichen warmen und kalten Speisen freuen.



Das frischli-Sortiment hat Zuwachs bekommen: Ganz neu bei frischli ist der Schmand im praktischen 1-kg-Gebinde, der mit 24 % Fett auskommt und keine Gelatine enthält. Damit lässt er sich im Rahmen einer vegetarischen Ernährung einsetzen. Der sahnige Schmand ist besonders geschmackvoll und eignet sich prima für vielfältige kalte und warme Anwendungen wie Dips, Toppings und Saucen aller Art. Ob im Salatdressing, auf Flammkuchen oder zur Verfeinerung von Ofenkartoffeln – Schmand ohne Gelatine wird stark nachgefragt und frischli bietet nun die passende Produktlösung. Der ungekühlt haltbare Schmand ist hitze- und säurestabil und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe.

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	1-kg-Gebinde
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none">• 24 % Fett• ungekühlt haltbar• kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe• ohne Gelatine• glutenfrei• für die vegetarische Ernährung geeignet• vielseitig einsetzbar• hitze- und säurestabil

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 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 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