

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, April 2021



Sommerlicher Genuss im Kleinformat mit der praktischen Becherportion von frischli

Die frischli Milchwerke erweitern das Sortiment ihrer praktischen Becherportionen ab Juni 2021 um vier fruchtig-frische Sorten. Damit reagiert frischli auf die gestiegene Nachfrage nach Produkte, die sich für jegliche Anwendung eignen und mit denen flexibel Konsumenten und Patienten verpflegt werden können. Egal ob Erdbeere, Waldfrucht, Mango oder Limette-Zitrone, da ist für jeden Gast die passende Sorte dabei.



Zu den beliebten 85-g-Becherportionen, die es bereits in sechs cremigen Sorten Sahnepudding und drei leckeren Sorten Milchpudding gibt, gesellen sich ab Juni 2021 vier sommerliche Desserts. Bei Beeren kann kein Gast widerstehen und deshalb sind die Fruchtdesserts Erdbeere und Waldfrucht, die weiterhin auch im 5-kg-Eimer erhältlich sind, genau das Richtige, um die Kunden in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung glücklich zu machen. Neben den beiden Fruchtdesserts ergänzen die zwei beliebten Buttermilch-Desserts Mango und Limette-Zitrone in der Becherportion mit viel Frische und Genuss das frischli Sortiment.

Die vier köstlichen und herrlich erfrischenden Premium-Desserts schmecken wie selbstgemacht, überzeugen mit viel Frische und Leichtigkeit und sind damit optimal für die warmen Sommermonate. Mit den hygienischen, nicht kühlpflichtigen Becherportionen können Küchenchefs perfekt auf die erhöhten Hygieneanforderungen reagieren, haben schnell und einfach ein Dessert zur Hand und können flexibel auf die Versorgung von Konsumenten und Patienten reagieren. Sie lassen sich direkt vor Ort verzehren und bieten beste Voraussetzungen für Anwendungen aller Art, sei es für den To-go-Verzehr, die Tablettversorgung, Vending-Automaten, Lunch-Boxen, den Health & Care-Bereich sowie für Essen auf Rädern, Bringdienste und die Betriebsverpflegung.

Wie alle Produkte aus dem Hause frischli sind auch die Becherportionen durch die spezielle Erhitzung mehrere Wochen ungekühlt lagerfähig und erfüllen in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit.

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	85-g-Portionsbecher
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none"> • Vier Sorten: Frucht-dessert Erdbeere und Waldfrucht, Buttermilch-Dessert Mango und Limette-Zitrone • schmecken wie selbstgemacht • ungekühlt haltbar • direkt verzehrfertig • kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe • für die vegetarische Ernährung geeignet

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