

Dessertspezialist frischli reist mit trendigen Neuprodukten zur INTERNORGA

Die frischli Milchwerke präsentieren auf der diesjährigen INTERNORGA eine Vielzahl an neuen Produkten, die Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung begeistern werden – von Plant-based bis Fruchttopping.



Die frischli Milchwerke sind bekannt für ihre hochwertigen Molkereiprodukte. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio an, das die Bedürfnisse dieser Zielgruppe hinsichtlich Hygieneanforderungen und praktischem Handling in der Großküche optimal erfüllt. Dieses langjährige Know-how ist die optimale Grundlage für die im Herbst 2021 lancierte Range an hochwertigen und schmackhaften Plant-based-Produkten. Die ersten Milch- und Dessertalternativen auf der Basis von Bio-Hafer haben direkt den Nerv der Zeit getroffen und erfreuen sich einer großen Nachfrage. Jetzt erweitert frischli sein Bio-Hafer-Sortiment und geht mit einigen Neuheiten an den Start, die im Rampenlicht des diesjährigen Messeauftritts von frischli stehen: So gibt es die beiden **Bio-Hafer-Desserts** in den Sorten **Schoko** und **Salted Caramel** nun im **3-kg-Eimer**. Zudem können sich Profiköche auf die **Naturjoghurtalternative Hafer Natur** freuen, die eine vielseitige Basis für Dips und Dressings darstellt. Im Dessertbereich wird das Sortiment um eine **Fruchtjoghurtalternative** auf Haferbasis ergänzt: **Hafer Rote**

Früchte und **Hafer Mango Maracuja**, die wie Hafer Natur im 5-kg-Eimer erhältlich sind. Zu guter Letzt erwartet die Fachbesucher eine rein pflanzliche Vanillesauce, **Bio Hafer Vanillesauce**, die im 1-l-Gebinde angeboten wird.

Als Dessertspezialist ist frischli mit seinen servierfertigen Desserts in allen Bereichen des Foodservice zu Hause. Jetzt geht das Unternehmen einen großen Schritt weiter und bedient mit den neuen **Fruchtpürees** ab März 2023 auch das Thema Fruchttopping. Als unkomplizierte und hochwertige Alternative zu frischen Früchten bringt frischli Fruchtpürees in sechs verführerischen Sorten auf den Markt. Die fruchtigen Allrounder lassen sich in unendlich vielen Variationen kreativ verarbeiten und können direkt aus dem wiederverschließbaren 1-kg-Beutel dosiert werden.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Trenddesserts sowie für alle weiteren Produkte aus dem Hause frischli erhalten Fachbesucher am Messestand von frischli und auf der Webseite unter www.frischli-foodservice.de.

frischli auf der Internorga:

frischli Milchwerke GmbH

Halle A1, Stand 205A

frischli – Milch und mehr

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) 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. Seit Herbst 2021 bietet frischli auch eine moderne pflanzenbasierte Bio-Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis. Mit insgesamt 930 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 515 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