



Bild: frischli Milchwerke

Fazit zur INTERNORGA 2025

„Best Friday ever!“ Dieser Ausspruch von Volker Kohrs, Leiter Foodservice Deutschland – Concept Sales Team, bringt es auf den Punkt. „So wie der erste Messetag war die gesamte INTERNORGA 2025 ein voller Erfolg für frischli. Quantität, aber vor allem auch Qualität des Publikums und der zahlreichen Gespräche waren herausragend“, resümiert Anja Voigt, Marketingleiterin bei den frischli Milchwerken, zum Messeschluss. „Das Concept Sales Team sowie das gesamte Messteam vor und hinter den Kulissen hat hier fünf Tage lang einen super Job gemacht, sodass wir unsere ambitionierten Ziele nicht nur erreicht, sondern sogar übertroffen haben.“ Oliver Käckenhoff, Head of Foodservice, fügt hinzu: „Es freut mich insbesondere, dass wir eine Vielzahl an renommierten Playern der Branche am Stand begrüßen durften – von der Systemgastronomie über Cateringunternehmen bis hin zu Handelspartnern – und dabei auch viele neue Kunden von unseren abwechslungsreichen Produktlösungen und zukunftsweisenden Konzepten überzeugen konnten.“

Produkthighlights von frischli auf der INTERNORGA



Bilder: frischli Milchwerke

Süß & herzhaft: Plant-based-Küche für Profiköche

Zum pflanzlichen Ernährungstrend konnte sich das Fachpublikum am extra eingerichteten „Green Counter“ über trendige Rezepturen aus der Welt der Dips und Desserts sowie das 100 % pflanzliche Produktangebot von frischli informieren. Markus Gödel, Culinary Advisor bei frischli, belegte mit kreativen und doch einfach umsetzbaren Rezeptideen, dass die Plant-based-Joghurtalternativen Hafer Natur und Hafer Mango Maracuja sowie die beiden Bio-Hafer-Desserts Schoko und Salted Caramel eine tolle Basis für Desserts, aber auch für herzhaftere Anwendungen sind.



Bild: frischli Milchwerke

Buttermilch-Dessert Mango jetzt für DGE-zertifizierte Menülinien geeignet

Das beliebte Buttermilch-Dessert Mango wurde in der Rezeptur optimiert und kann mit einem Fettgehalt von 3,5 % und 6 % zugesetztem Zucker nun auch für DGE-zertifizierte Menülinien eingesetzt werden. Damit ist es ein ideales Dessert für Kitas und Schulen sowie andere Gemeinschaftseinrichtungen, die auf eine ausgewogene

Ernährung Wert legen. Das Buttermilch-Dessert ist von Natur aus laktosefrei und erweitert das DGE-konforme Angebot von frischli mit Milchpuddingen, Bio-Grießpudding und Bio-Milchreis. Das erfrischende, servierfertige Dessert ist ungekühlt haltbar und im 5-kg-Eimer sowie als praktische Becherportion erhältlich.



Bild: frischli Milchwerke

Zurück im Sortiment: Schoko- und Vanilla-Puddinge im handlichen 1-kg-Gebinde

frischli ist Marktführer im Bereich Desserts und stellt seine Kompetenz in diesem Segment seit 25 Jahren unter Beweis. Von Beginn an ein unangefochtener Bestseller im frischli-Sortiment sind Schoko- und Vanilla-Pudding. Diese beliebten Klassiker gibt es auf vielfachen Wunsch von Verwenderseite seit Februar 2025 wieder in einer kompakten Verpackungsgröße, die ideal für kleinere Anwendungen geeignet ist. Die ungekühlt haltbaren Puddinge in der bekannten Rezeptur sind für alle Anforderungen nun im 1-kg-Gebinde, im 5-kg-Großgebende und als 85-g-Becherportionen erhältlich.



Bild: frischli Milchwerke

Neue Sorte im Segment der Kühlprodukte: GASTRO frischli Quark Birne

Der neue Fruchtquark Birne bietet cremig-vollmundigen Quarkgenuss mit feinen Birnenstückchen. Das Kühlprodukt ist servierfertig und lässt sich einfach und schnell portionieren. Dabei bietet er unzählige Variationsmöglichkeiten, um mit wenigen Extras eine individuelle Dessertkreation zuzubereiten – sei es mit Keksstückchen oder

Schokoraspeln garniert oder als Schichtdessert im Glas angerichtet. Der fruchtige Quark wird in einem wiederverschließbaren Eimer angeboten, der mit einer Peelfolie frischeversiegelt ist.



Bild: frischli Milchwerke

frischli erobert mit hochwertigen Vanille-Produkten die Backstuben

Zwei Produktneuheiten von frischli ermöglichen es Bäckereien, Zeit, Personal und Aufwand bei der Herstellung von Gebäck, Kuchen, Torten und anderen süßen Highlights zu sparen. Die Vanillecreme-Füllung ist direkt gebrauchsfertig und kann mit ihrer konstant feinen, glatten Textur zum Füllen von Croissants, Berlinern, Donuts & Co. verwendet werden. Der Vanillepudding Feine Backwaren vereinfacht die Herstellung von vielfältigen Gebäcken: etwa zum Füllen von Pudingbrezeln oder zur Herstellung von Buttercreme für Torten. Zudem kann er als Trennschicht für Obstkuchen eingesetzt werden, da der Pudding gebacken und ungebacken verzehrt werden kann. Die beiden Neuprodukte mit natürlichem Vanillearoma werden im praktischen 10-kg-Eimer angeboten und sind ungekühlt mehrere Monate haltbar.



Edel-Schoko-Pudding: BEST of Market 2025

Im Rahmen der INTERNORGA fand die Preisverleihung „BEST of Market“ statt. Das Familienunternehmen frischli überzeugte dieses Jahr mit dem Edel-Schoko-Pudding in der Kategorie Handling und konnte die Auszeichnung, die von den Fachmagazinen first class, GVMANAGER und 24 Stunden Gastlichkeit verliehen wird, entgegennehmen. Bereits zum 13. Mal haben Gastronomen, Köche, Küchenchefs, GV-Manager, F&B-Manager und sonstige Entscheider aus Profiküchen basierend auf ihren eigenen Erfahrungen die BEST of Market gewählt.

Über frischli

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 900 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das 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. Neben einer Vielzahl an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten gibt es seit Oktober 2023 mit Gastro frischli auch frische Molkereiprodukte für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Angebot von frischli um eine moderne pflanzenbasierte Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis ergänzt. Seit 2023 bietet frischli Produkthighlights im Segment Eis mit erstklassigen Eis-Basen. Mit ca. 1.000 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 800 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