

frischli – Kompetenz. Qualität. Genuss. Seit 1901.

125 Jahre frischli – Auftakt ins große Jubiläumsjahr auf der Intergastra

2026 feiern die frischli Milchwerke 125-jähriges Firmenjubiläum und stellen in Stuttgart ihre Kompetenz rund um genussvolle Desserts sowie haltbare und frische Molkereiprodukte unter Beweis



Am frischli Messestand in Stuttgart können Fachbesucher an Themen-Inseln in die vielseitige frischli Welt eintauchen, die vor 125 Jahren ihren Anfang nahm. An der Dessert-Themeninsel werden neben all-time classics auch köstliche Neuheiten präsentiert: Im Fokus steht hier zum einen der Bio Milchpudding in der angesagten Sorte Karamell, der seit Kurzem die Range an Bio-Milchpuddingen auf geschmackvolle Weise ergänzt.

Zum anderen wird pünktlich zum Messestart der Klassiker aller Süßspeisen, der beliebte Grießbrei von frischli, nun auch im praktischen 1-kg-Gebinde angeboten, zusätzlich zum gewohnten und weiterhin erhältlichen 5-kg-Gebinde. Die neue Gebindegröße ermöglicht eine noch breitere Anwendung und ist ideal beispielsweise für Wohngruppeneinheiten und andere Anwendungen, bei denen eine kleinere Verpackungsgröße gefragt ist.



Der servierfertige Grießbrei kommt mit seinem köstlichen Geschmack besonders bei kleinen Genießern in Kita und Schule hervorragend an, ist aber auch ein wichtiges Standardprodukt im Krankenhaus und in der Senioreneinrichtung, das Kindheitserinnerungen weckt. Mit natürlichem Bourbon-Vanille-Aroma verfeinert, schmeckt der Grießbrei wie selbst gemacht, punktet dabei aber als unkompliziertes Convenienceprodukt mit seinen Vorteilen: Er erleichtert die Arbeitsabläufe enorm, da er direkt aus dem Gebinde portioniert werden kann. Außerdem erfüllt er durch die spezielle UHT-Erhitung die höchsten hygienischen Standards und ist ungeöffnet mehrere Wochen ungekühlt lagerbar – ideal für die Vorratshaltung. Bei der Anwendung spielt der Grießbrei seine Vorzüge als echtes Allroundtalent aus: Er kann nach Belieben und je nach Jahreszeit kalt serviert oder als warme Süßspeise zubereitet werden – einfach für den puren, cremigen Genuss oder mit wenigen Extras wie frischen Beeren, Kompott oder einer Fruchtsauce kreativ variiert. Aufgrund der gezielt ausgearbeiteten Rezeptur mit 1,5 % Fett und maximal 6 % zugegebenem Zucker lässt sich der Grießbrei in zertifizierten Menülinien einsetzen. In der Care-Verpflegung kann er nach individuellem Bedarf energiereduziert oder, angereichert mit Nährstoffsupplementen, für eine energiereiche Kost verwendet werden. Auch der Fettgehalt lässt sich entsprechend der jeweiligen Anforderungen problemlos anpassen.

Das Thema Frische-Kompetenz steht an einer weiteren Themen-Insel auf der Intergastra im Rampenlicht – denn frischli bietet nicht nur ein vielseitiges Sortiment an haltbaren, sondern auch an frischen Molkereiprodukten, die am frischli-Standort in Schöppingen produziert und unter der Marke GASTRO angeboten werden.

frischli auf der INTERGASTRA 2026 (07.–11.02.2026):

Halle 1, Stand I52

Hersteller | **frischli Milchwerke GmbH**

Bahndamm 4

31547 Rehburg-Loccum

Telefon: 0 50 37/ 3 01-0

E-Mail: verkauf@frischli.dewww.frischli-foodservice.de**Über frischli**

Das im Jahr 1901 gegründete Familienunternehmen frischli zählt heute zu den modernsten und leistungsstärksten Molkereien Deutschlands. Das Unternehmen bietet ein hochwertiges Sortiment an haltbaren und frischen Molkereiprodukten sowie rein pflanzlichen Alternativen, die nicht nur sehr gut schmecken, sondern auch höchste Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllen. Mehr als 800 Milcherzeuger beliefern frischli jeden Tag mit frischer Rohmilch, viele davon seit Generationen. Jeden Tag werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 960 Millionen Kilogramm. Das Unternehmen mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) versteht sich bereits in der vierten Generation und seit 125 Jahren als zuverlässiger und vertrauensvoller Partner. frischli übernimmt die Verantwortung für nahezu 1.000 Mitarbeiter und erzielt pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 785 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