

NEU und in Premiumqualität: frischli Bourbon-Vanille-Sauce

Als Premiumkonzept für die anspruchsvolle Gastronomie bereichert frischli Bourbon-Vanille-Sauce ab sofort das frischli Sortiment. In Ergänzung zur bestehenden Vanilla-Sauce bringt frischli ein servierfertiges Premium-Produkt mit feiner frischli-Sahne und original Vanille-Extrakt aus Madagaskar auf den Markt. Die frischli Milchwerke haben mit ihrer neuen Bourbon-Vanille-Sauce eine unverzichtbare Dessert-Komponente exklusiv für Profi-Köche entwickelt.

Für die neue Bourbon-Vanille-Sauce verarbeitet frischli beste Sahne aus eigener Produktion und edles Vanille-Extrakt aus Madagaskar. Nicht umsonst wird die Vanille als Königin der Gewürze bezeichnet, denn sie verhilft der Bourbon-Vanille-Sauce zu einem unnachahmlich feinen Aroma. Sie ist der „Begleiter“ für viele köstlich-klassische und exotische Desserts. Ob zu Apfelstrudel und Roter Grütze oder zu exotischen Obstsalaten und Pudding, frischli Bourbon-Vanille-Sauce vervollständigt Desserts und macht diese zu einem Geschmackserlebnis der ganz besonderen Art. So passt diese beispielsweise perfekt zu dem neuen Edel-Schoko 50% Pudding-Dessert von frischli.

Die servierfertige Sauce mit dem hohen Sahneanteil kann sowohl warm als auch kalt serviert werden und ist somit ein idealer Convenience-Bestandteil der modernen Profi-Küche. Dafür spricht auch die Kennzeichnungsfreiheit auf Speisekarten, die die Bourbon-Vanille-Sauce mit sich bringt.

Profi-Köche schätzen auch das praktische 1-Liter Tetra-Gebinde der neuen Sauce und ihre lange Lagerfähigkeit, denn die perfekte UHT-Qualität macht eine ungekühlte Lagerung von bis zu 12 Wochen möglich, wenn das Produkt ungeöffnet ist.

frischli Pressekontakt:

1

Maria Kammermeier
frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
D-31547 Rehburg-Loccum
Tel. 0 50 37 / 3 01-238
Fax 0 50 37 / 3 01-120
E-Mail: Maria.Kammermeier@frischli.de

Dieser hohe Standard ist auch der fast 40 Jahre langen Erfahrung der frischli Milchwerke auf dem Gebiet der aseptischen Produktion von Sahnespezialitäten zu verdanken.

Die neue frischli Bourbon-Vanille-Sauce sorgt im Handumdrehen für echten Dessertgenuss und ist für die Profi-Gastronomie unerlässlich.

frischli Pressekontakt:

2

Maria Kammermeier
frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
D-31547 Rehburg-Loccum
Tel. 0 50 37 / 3 01-238
Fax 0 50 37 / 3 01-120
E-Mail: Maria.Kammermeier@frischli.de

Steckbrief: frischli Bourbon-Vanille-Sauce

Hersteller	<p>frischli Milchwerke GmbH Bahndamm 4 D-31547 Rehburg-Loccum</p> <p>Telefon 0 50 37/ 3 01-0 Telefax 0 50 37/ 3 01-120 Email verkauf@frischli.de</p> <p>www.frischli.de</p>
Im Handel	ab Februar 2009
Gebindegröße	1 Liter TetraPak
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none"> • Sahnesauce mit original Vanille-Extrakt aus Madagaskar • Perfekte Rezeptur mit feinsten Bourbon-Vanille für die anspruchsvolle Gastronomie • exklusiv für Profi-Köche • ungeöffnet ohne Kühlung bis zu 12 Wochen haltbar (ultrahocherhitzt) • durch seine spezielle Erhitzung ist das Produkt ungekühlt lagerbar und erfüllt in besonderem Maße die HACCP – Anforderungen nach höchster Produktsicherheit • servierfertig • heiß und kalt servierbar • Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten

frischli Pressekontakt:

3

Maria Kammermeier
frischli Milchwerke GmbH
Bahndamm 4
D-31547 Rehburg-Loccum
Tel. 0 50 37 / 3 01-238
Fax 0 50 37 / 3 01-120
E-Mail: Maria.Kammermeier@frischli.de