

**Exklusiv und voll im Trend:
frischli „Edel-Schoko 50%“ Pudding 5 kg**

Ab sofort präsentiert frischli mit dem neuen Edel-Schoko 50% ein Pudding-Dessert der Extraklasse. Ergänzend zum klassischen, eher milden Schoko-Pudding, bringt frischli den ersten Edel-Schoko Pudding mit einem Kakaoanteil von 50% in der Schokolade in 5 kg Premium-Qualität (UHT) auf den Markt.

Speziell Schokolade mit erhöhtem Kakaoanteil erfreut sich immer mehr an wachsender Beliebtheit. Dieser Trend macht sich auch in der Gastronomie bemerkbar. frischli Edel-Schoko 50% bietet genau für diesen Trend das edle und vollmundige Schokoladen-Erlebnis als hochwertiges und servierfertiges Pudding-Dessert. Es ist nicht nur pur verzehrt ein Genuss, sondern harmoniert auch mit einer Vielzahl an heimischen und exotischen Früchten oder verschiedenen Aromen wie Vanille, Kaffee, Likör oder Wein. Andere Dessertkomponenten, wie z.B. Sahne und süße Dekore sind ebenfalls eine ideale Möglichkeit für Köche, kreative Dessertvariationen zu kreieren.

Das Edel-Schoko 50% Pudding-Dessert wird dem Convenience-Gedanken nicht nur bei der einfachen und unkomplizierten Verarbeitung gerecht. Das Produkt ist ferner kennzeichnungsfrei auf Speisekarten und verursacht dadurch keinen Mehr-Aufwand für Profi-Köche.

Optimal ist auch der quadratische Eimer auf die Bedürfnisse einer großen Küche abgestimmt. Dieser ermöglicht eine besonders platzsparende Lagerung. Mit dem wiederverschließbaren 5 kg Gebinde paart frischli als europaweit einziger Anbieter perfekte Produktqualität und ideale UHT-Produktsicherheit. Die Methode der UHT - Erhitzung ermöglicht bei einem ungeöffneten Produkt ohne weitere Zusätze eine wochenlange Lagerung ohne Kühlung.

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

Damit trägt frischli in besonderer Weise den HACCP-Anforderungen Rechnung, denn besondere Temperaturkontrollen sind weder beim Wareneingang noch bei der Lagerung erforderlich. Nach dem Öffnen ist das Edel-Schoko 50% Pudding-Dessert wie ein frisches Produkt zu behandeln, es sollte gekühlt und innerhalb von 1-2 Tagen verzehrt werden.

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 Edel-Schoko 50% Pudding-Dessert

Hersteller	frischli Milchwerke GmbH Bahndamm 4 D-31547 Rehburg-Loccum Telefon 0 50 37/ 3 01-0 Telefax 0 50 37/ 3 01-120 Email verkauf@frischli.de www.frischli.de
Im Handel	ab Februar 2009
Gebindegröße	5 kg Eimer
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none"> • Erstes Pudding-Dessert mit mindestens 50% Kakaoanteil in der Schokolade in 5 kg Premium Qualität (UHT) • vollmundig-schokoladige und unverwechselbare Geschmacksnote • exklusiv für Profi-Köche • kennzeichnungsfrei auf Speisekarten • 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 • vielseitig kombinierbar • eckiger Eimer für optimale Vorratshaltung

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