



PRESSEINFORMATION

Voller Geschmack für die leichte Genussküche

frischli erweitert Range der Küchen-Profi-Sahne um fettarme 10-Prozent-Variante

Rehburg-Loccum, im Januar 2010 – Die frischli Milchwerke erweitern passend zum neuen Jahr ihr Produktportfolio für Großverbraucher um die fettreduzierte Küchen-Profi-Sahne mit einem Fettgehalt von 10 Prozent. Damit bedient das Unternehmen die zunehmende Nachfrage nach figurbewussten Speisen und einer ausgewogenen Ernährung im Außer-Haus-Verzehr.

Ob im Wellnesshotel, in der Kurklinik oder im Kinderhort – überall, wo Menschen auf anspruchsvolle Verpflegung Wert legen und wo das Thema gesunde Ernährung einen hohen Stellenwert hat, müssen die in der Großküche eingesetzten Produkte besondere Kriterien erfüllen. Vorneweg sind der Geschmack und die Nährwertzusammensetzung ausschlaggebend, aber auch der unkomplizierte Einsatz im Großküchenalltag spielt eine Rolle. Die frischli Milchwerke haben für diese Zielgruppe und für diese Anforderungen die Küchen-Profi-Sahne, die bislang mit einem Fettgehalt von 15 und 20 Prozent erhältlich ist, um eine weitere Variante ergänzt: die Küchen-Profi-Sahne mit 10 Prozent Fett. Aufgrund ihrer Hitze- und Säurestabilität flockt die frischli Küchen-Profi-Sahne 10 Prozent nicht aus und ist somit perfekt zum Kochen geeignet. Hergestellt auf der Basis von Sahne und ohne den Zusatz von pflanzlichen gehärteten Fetten, ist die Sahne im 1/1-kg-Tetrapak erhältlich, die ungeöffnet bis zu zehn Wochen ungekühlt gelagert werden kann. Nach dem Öffnen kann sie gekühlt mindestens drei Tage aufbewahrt werden.

Die Einführung der neuen Variante geht mit einem Packungsrelaunch der bereits etablierten Sorten mit einem Fettgehalt von 15 und 20 Prozent einher. Die Erweiterung der Range Küchen-Profi-Sahne bietet nun für alle Rezepturen die passende Lösung: die 20-prozentige Sahne wird bevorzugt in der klassischen Küche verwendet, die 15-prozentige eignet sich für den Einsatz in der mediterranen Küche und die 10-prozentige ist ideal für die leichte Genussküche. Alle drei Varianten weisen eine cremig-flüssige Konsistenz auf und lassen sich dadurch leicht portionieren.

Steckbrief

Hersteller	frischli Milchwerke GmbH Bahndamm 4 D-31547 Rehburg-Loccum Telefon: 0 50 37/ 3 01-0 Telefax: 0 50 37/ 3 01-120 E-Mail: verkauf@frischli.de www.frischli.de
Im Handel	ab Januar 2010
Gebindegröße	1-Liter-Tetrapak Tray: 12 x 1 Liter
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none">• erste Küchen-Profi-Sahne mit nur 10% Fett• ohne pflanzliche und ohne gehärtete Fette• durch Hitze- und Säurestabilität flockt die Sahne nicht aus und ist perfekt zum Kochen geeignet• für die leichte Genussküche• ultrahocherhitzt• 10 Wochen ungekühlt haltbar

frischli – Milch und mehr

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und zwei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt) und Eggenfelden (Bayern) versteht sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Speziell für Großverbraucher und Profi-Köche 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. Mit 550 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen 2008 einen Umsatz von 375 Mio. Euro.

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, sandra strobel / alexandra endres
morassistraße 26, 80469 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115
kommunikation@zweiblick.com