



PRESSEINFORMATION

Frischli bringt ersten Pudding speziell für Kita-, Schulverpflegung und Mensa!

Rehburg-Loccum, im Januar 2010 – Die frischli Milchwerke stellen auf der Intergastra und Internorga den ersten Milchpudding für die Kita-, Schulverpflegung und Mensa vor. Hergestellt in Anlehnung an die neuen Qualitätsstandards der DGE in den beliebten Sorten Vanilla und Schoko.

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung e.V. hat im Herbst 2009 die neuen Qualitätsstandards für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und für die Schulverpflegung vorgestellt. Auf der Grundlage dieser überarbeiteten Richtlinien wurde der neue Milchpudding von frischli entwickelt: Er überzeugt mit einem Fettgehalt von nur 1,5 Prozent, enthält extra weniger Zucker und liefert damit weniger als 99 Kalorien pro 100 Gramm. Der Milchpudding ist glutenfrei und ohne Gelatine hergestellt. Zudem wird auf den Zusatz von Süßstoffen, Farb- und Konservierungsstoffen verzichtet und das Produkt ist folglich deklarationsfrei auf Speisekarten. Damit bietet sich der Milchpudding als vielseitiges Dessert im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung an, bei der der Genuss nicht zu kurz kommt.

Der Milchpudding, der im praktischen 5-kg-Gebinde angeboten wird, weist eine festere Konsistenz auf und lässt sich ohne Kleckern gut portionieren. Je nach Altersstufe der Verpflegungsgäste können kleinere oder größere Portionen des servierfertigen Produktes in Dessertschälchen oder Gläsern angerichtet und nach Belieben verfeinert werden, zum Beispiel mit frischem Obst der Saison. Ein hohes Müllaufkommen wie bei einzelportionierten Bechern entfällt und die Gemütlichkeit im Speiseraum steigt.

Durch seine spezielle Erhitzung ist der Milchpudding bis zu acht Wochen ungekühlt lagerbar und erfüllt in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit. Nach dem Öffnen kann der Milchpudding gekühlt bis zu zwei Tage aufbewahrt werden.

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 April 2010
Sorten	<ul style="list-style-type: none">• Milchpudding Vanilla• Milchpudding Schoko
Gebindegröße	5-kg-Eimer
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none">• entwickelt nach den aktuellen Qualitätsstandards• nur 1,5% Fett• weniger Zucker, ohne Süßstoff• weniger als 99 kcal pro 100 g• ohne Gelatine• ohne Gluten• ohne Farb- und Konservierungsstoffe, deklarationsfrei auf Speisekarten• ultrahoherhitzt, 8 Wochen ungekühlt haltbar• erster servierfertiger Milchpudding, gut zu portionieren

frischli auf der Intergastra: 06.–10.02.2010, Halle 9, Stand 9B21

frischli auf der Internorga: 12.–17.03.2010, Halle B1.EG, Stand 208

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 2009 einen Umsatz von 375 Mio. Euro.

1.800 Zeichen inkl. Leerzeichen (Fließtext ohne Überschrift)

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra endres
morassistraße 26, 80469 münchen
fon 089.21668114, fax 089.21668115
endres@zweiblick.com