



## **PRESSEINFORMATION**

### **frischli feiert Rekordnachfrage nach Milchpudding für Kinder auf Internorga mit Sternekoch Christian Henze**

**Rehburg-Loccum, 18. März 2010 – Für die frischli Milchwerke war die Internorga 2010 ein voller Erfolg: Im Fokus der Messepräsentation standen der neue Milchpudding sowie die Küchen-Profi-Sahne mit nur 10 % Fett. **TV & Sternekoch Christian Henze** lockte die Besucherschar durch seine Kochvorführungen an und setzte die **neuen Produkte kulinarisch in den Mittelpunkt.****

Die Internorga, die in diesem Jahr **XX** Besucher für sich verzeichnen konnte, war für die frischli Milchwerke aus Rehburg-Loccum mit Erfolg gekrönt. Auf der Fachmesse für den Außer-Haus-Markt stellte frischli den ersten Milchpudding für die Kita-, Schulverpflegung und Mensa vor – entwickelt auf Grundlage der aktuellen Qualitätsstandards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung. Daneben konnte die neue Küchen-Profi-Sahne mit nur 10 % Fett live am frischli-Stand in Halle B1.EG erlebt werden.

Für Unterhaltung und kulinarische Hochgenüsse sorgte Sternekoch Christian Henze, der vor Ort mit der Küchen-Profi-Sahne 10 % verschiedene Gerichte in Szene setzte, von denen die Besucher am Stand probieren konnten. Sie kamen in den Genuss ausgewählter Rezepte, in denen das neue frischli-Produkt optimal zur Geltung kam. Zubereitet wurden vom beliebten TV-Koch, Kochbuchautor und Inhaber der größten Kochschule Deutschlands unter anderem Mediterranes Hähnchengeschnetzeltes mit grünem Spargel und cremiger Pesto-Rosso-Sauce, Gegrillte Limettenscampi in cremiger Prosecco-Basilikumsauce und frischli Pudding mit karamellisiertem Passionsfrucht-Bananen-Kompott.

„Bereits beim Schließen der Messetore können wir unseren diesjährigen Auftritt auf der Internorga für uns als Erfolg verbuchen. Wir sind sehr zufrieden mit dem Ergebnis – frischli erreichte eine sehr hohe und positive Resonanz aufseiten der Besucher und

konnte wichtige Entscheider und Multiplikatoren aus der Branche für sich gewinnen. Vor allem die Produktpräsentation mit der Möglichkeit zur Verkostung und dem Fachgespräch zu den frischli- Köchen, kam gut bei den Fachbesuchern an. Es ermöglichte ihnen, auf direkte Weise die frischli-Produkte zu erleben“, fasst Marketingleiter Curd Kießler die Messeteilnahme zusammen.

### **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 350 Mio. Euro.

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