

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, März 2018



frischli erweitert Dessertkompetenz mit vier neuen Quarkcremes der Sahnemolkerei Wiesehoff

Quarkcreme-Quartett zum Verlieben

Die Sahnemolkerei Wiesehoff begeistert mit vier neuen Quarkcremes für besondere Dessert-Highlights. Ob fruchtig, mit echter Vanille oder Schokostückchen – da ist für jeden Genießer die passende Sorte dabei. Wiesehoff stellt Gastronomen, Caterern und GV-Profis mit den Quarkcremes im 5-kg-Eimer ab April 2018 eine tolle Basis für cremige Desserts zur Verfügung. Die ab Mai 2018 verfügbaren Portionsbecher können hervorragend in allen Bereichen des Foodservice eingesetzt werden.

Dessertliebhaber können sich auf eine frische Quarkvielfalt in vier genussvollen Geschmacksrichtungen freuen. Die neuen Quarkcremes von Wiesehoff in den Sorten Banane, Erdbeere, Vanille und Stracciatella ergänzen die bereits vorhandenen Naturquarks und runden als cremige Nachtischvariante jedes Menü perfekt ab. Auch als ausgewogene Zwischenmahlzeit eignen sich die Quarkcremes hervorragend. Die Cremes sind bereits pur ein wahrer Genuss, können aber auch schnell und einfach mit wenigen Extras, wie frischen Früchten, Schokoraspeln oder Fruchtsaucen, weiter aufgewertet werden und sind auch die perfekte Produktlösung für das To-go-Geschäft.

Die fruchtigen Quarkcremes Banane und Erdbeer weisen einen hohen Fruchtanteil auf. Auch die Quarkcreme mit echter Vanille und die Stracciatellacreme mit leckeren Schokostückchen begeistern mit dem gewissen Extra. Alle vier Quarkcremes sind sowohl im praktischen, wiederverschließbaren 5-kg-Eimer als auch im 85-g-Portionsbecher erhältlich und sorgen für Abwechslung in jeder Profi-Küche. Sie überzeugen durch ihre besonders cremige Konsistenz, besten Geschmack bei 20 % Fett i. Tr. im Milchanteil und ihre feine Joghurtnote. Die Quarkcremes sind kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe. Sie enthalten keine Gelatine und können damit auch im Rahmen einer vegetarischen Ernährung eingesetzt werden.

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) verstehen sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Jeden Tag werden bei frischli mehr als zwei Millionen Liter Milch veredelt – pro Jahr rd. 1,0 Mrd. kg. Diese Milch wird von 1.300 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche 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 insgesamt 750 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen im Geschäftsjahr 2015/2016 ein Umsatzvolumen von 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com