

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Juli 2018



Klassiker aller Süßspeisen: Neuer Grießbrei von frischli weckt Kindheitserinnerungen

Die frischli Milchwerke begeistern mit einem neuen Allroundtalent: dem Grießbrei. Ob warm oder kalt, mit Früchten oder einfach pur – der Grießbrei lässt sich in jedem Betrieb und für jede Zielgruppe neu variieren und anders kombinieren. frischli stellt Gastronomen, Caterern und GV-Profis mit dem Grießbrei im 5-kg-Eimer ab Oktober 2018 eine tolle Basis für cremigen Genuss zur Verfügung.



Grießbrei ist zu jeder Jahreszeit der absolute Süßspeisen-Hit. In den wärmeren Monaten lässt er sich hervorragend kalt mit frischen Beeren oder Früchten der Saison genießen, und in der kälteren Jahreszeit warm zum Beispiel mit einem Kürbis-Apfelpüree. Profi-Köche können sich auf ein unkompliziertes Produkt mit vielen Möglichkeiten für kreative Variationen freuen. Bestbeurteilungen bezüglich Grießstruktur, Geschmack sowie Süße und Konsistenz in einem Vorabtest¹ sprechen für eine erfolgreiche Zukunft des Neuprodukts.

Ein Produkt, das bei allen gut ankommt und viele Vorteile für anspruchsvolle Zielgruppen bietet. Mit nur 1,5 Prozent Fett und 6 Prozent zugegebenem Zucker ist der Grießbrei bestens für die senioren- sowie die kindgerechte Ernährung geeignet. Das Neuprodukt kann kalt serviert werden oder in Topf, Kessel oder Kombidämpfer als warme Süßspeise zubereitet werden. Der Grießbrei schmeckt wie selbstgemacht und bietet vollen Genuss. Wie auch alle anderen Desserts ist der neue Grießbrei

kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe, direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig und ungekühlt haltbar.

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
Gebindegröße	wiederverschließbarer 5-kg-Eimer
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none">• ohne Gelatine• kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe• servierfertig und vielseitig kombinierbar• schonend ultrahoherhitzt• ohne Kühlung lange haltbar

¹Quelle: Produktbewertung GV-Betriebe, Produkttest frischli März 2018

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 über 1.200 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. Das Sortiment an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli wird aufgrund der Vertriebsallianz mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH um frische Molkereiprodukte für den Foodservice ergänzt. Für diese übernimmt das Traditionsunternehmen frischli exklusiv den Vertrieb und das Marketing im In- und Ausland. Mit insgesamt 745 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 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