

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, März 2019



Fruchtig-frische Dessertvielfalt

frischli begeistert in Hamburg mit Roter Grütze und neuen Buttermilch-Desserts

Die frischli Milchwerke stellten auf der Internorga ihre Dessertkompetenz unter Beweis und verwöhnten die Fachbesucher mit himmlisch fruchtiger Roter Grütze und erfrischenden, cremigen Buttermilch-Desserts in zwei neuen Geschmacksrichtungen.



Alle Spots waren am Stand von frischli auf einen unverwechselbaren Dessertklassiker gerichtet, der bislang im Sortiment des Familienunternehmens gefehlt hat: Rote Grütze. Hervorzuheben bei dieser köstlichen Neuheit ist sein hoher Fruchtanteil von 80 Prozent. „Wir sind zwar nicht die Ersten, die eine Rote Grütze auf den Markt bringen, aber bei dem hohen Fruchtanteil unseres Neuproduktes können die meisten anderen Produkte für den Foodservice nicht mithalten, die um die 50 Prozent Fruchtanteil aufweisen“, berichtet Kaja Schnell, Marketing-Managerin Foodservice, frischli Milchwerke, am Messestand. Daneben punktet die Rote Grütze mit 6 g zugegebenem Zucker pro 100 g. Damit reiht sich die Rote Grütze in die Range der fünf weiteren Produkte ein, die frischli

speziell für den Bereich Schulverpflegung entwickelt hat und die ebenfalls auf der Internorga prominent präsentiert wurden: die Milchpuddinge Vanilla, Schoko und Butterkeks, der Grießbrei und der Milchreis. „Mit ihren 1,5 Prozent Fett im Milchanteil und den 6 Prozent zugegebenem Zucker können diese Produkte wie auch die Rote Grütze in zertifizierten Menülinien eingesetzt werden – ein Argument, das für viele Caterer eine entscheidende Rolle bei der Wahl der eingesetzten Produkte darstellt“, erläutert Kaja Schnell. Um den Fokus auf den Bereich Schulverpflegung zu

unterstreichen, nahm frischli erstmals als Partner auf dem Forum Schulcatering im Rahmen der Internorga teil, um Entscheider in diesem Segment über die Vielfalt und die Vorteile der frischli Produkte zu informieren.

Am Messestand von frischli wurden auch zwei neue Variationen der erfolgreichen und beliebten Buttermilch-Desserts vorgestellt: Das Buttermilch-Dessert Kirsche Amarenageschmack, das als Saisondessert den Frühling und Sommer erfrischend begleitet, und das Buttermilch-Dessert Apfel mit Stückchen von Jonagold-Äpfeln, welches dauerhaft ins Sortiment aufgenommen wird.



Fazit zur Internorga 2019 von Kaja Schnell, Marketing-Managerin Foodservice, frischli Milchwerke:

„Wir haben unsere ambitionierten Ziele zur Internorga 2019 nicht nur erfüllt, sondern sogar übertroffen. Mein dickes Dankeschön gilt dafür dem ganzen frischli-Team, das von Jahr zu Jahr wächst und das mit Engagement und Herzblut aktiv mitgewirkt hat, diesen Messeauftritt wieder zu einem Erfolg zu machen. Schon von Freitag 10 Uhr an war unser Messestand sehr gut besucht – und das durchweg bis zum Messeschluss. Für uns hat sich einmal mehr gezeigt, dass die Internorga die wichtigste Branchenmesse ist, auf der wir den Kontakt mit bestehenden Kunden pflegen und viele neue Geschäftspartner von unseren Produktlösungen überzeugen können. Wir freuen uns schon auf 2020!“

Presseinformation zur Roten Grütze

frischli startet himmlisch fruchtig mit Roter Grütze durch

Tolle Optik, beste Zutaten und ein Geschmack wie hausgemacht: das ist das neue Dessert-Highlight aus dem Hause frischli. Mit der Roten Grütze im 5-kg-Eimer erhalten Gastronomen, Caterer und GV-Profis seit März 2019 einen allseits beliebten Klassiker als tolle Basis für raffinierte Dessertkreationen.



frischli bietet eine große Produktvielfalt für ein abwechslungsreiches Dessertangebot in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Ein unverwechselbarer Klassiker hatte bislang im Sortiment gefehlt: Rote Grütze. Passend zum Frühling begeistert das Neuprodukt Rote Grütze mit seinem hohen Fruchtgehalt von 80 Prozent. Verarbeitet wird ein ausgewählter Mix aus Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren

sowie süß-säuerlichem Traubensaft.

Die Rote Grütze von frischli ist der flexible Alleskönner für alle Bereiche des Foodservice und bietet Profi-Köchen Möglichkeiten ohne Ende. Ob mit Vanillasoße, Sahne oder Milch, kombiniert mit Quark, Joghurt, Milchreis oder Waffeln – Rote Grütze geht einfach immer. Auch raffinierte Kombinationen sind schnell und effektiv umgesetzt, etwa Rote Grütze mit Milchreis & Franzbrötchen-Croûtons oder Rote Grütze mit Panna Cotta & Hippen-Crunch.

Das Convenience-Produkt ist im praktischen, wiederverschließbaren 5-kg-Eimer erhältlich, schmeckt wie selbst gemacht und ist für die vegane Ernährung geeignet. Wie auch alle anderen Desserts ist auch die Rote Grütze kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe, direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig und ungekühlt haltbar.

Rote Grütze mit Milchreis & Franzbrötchen-Croûtons

Zutaten für 10 Portionen:

100 g Franzbrötchen
15 g Butter
700 g frischli Rote Grütze
700 g frischli Milchreis

Zubereitung:

1. Franzbrötchen würfeln und in Butter anrösten.
2. frischli Rote Grütze und frischli Milchreis nebeneinander in Gläser portionieren. Franzbrötchen-Croûtons darüber streuen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten



Presseinformation zu den neuen Buttermilch-Desserts

Erfrischende Buttermilch-Desserts von frischli

Die beiden neuen Sorten Apfel mit Jonagold-Äpfeln und Kirsche

Amarenageschmack gesellen sich zu dem erfolgreichen Buttermilch-Dessert-Trio der frischli Milchwerke und ergänzen es perfekt. Gastronomen und GV-Profis können damit bei ihren Gästen punkten und ihr Dessertangebot auf köstliche Weise auffrischen.

Mit der Einführung der Buttermilch-Desserts im Frühjahr 2016 hat frischli einen völlig neuen Produktbereich erobert, der durch die Leichtigkeit und Frische der Produkte bei den Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung sofort großen Anklang gefunden hat. Neben den Sorten Heidelbeere, Mango und Limette-Zitrone versprechen nun zwei weitere Sorten Abwechslung und Geschmacksvielfalt: Die Sorten Apfel und Kirsche sorgen für besten Geschmack bei nur 3,5 Prozent Fett und wenig Zucker. Das Handling ist wie immer bei frischli denkbar einfach, da die servierfertigen Buttermilch-Desserts im praktischen, wiederverschließbaren 5-kg-Eimer erhältlich sind und direkt portioniert werden können.

Ob pur oder mit ein paar Extras verfeinert – das neue, cremige **Buttermilch-Dessert Apfel** weiß mit feiner Säure von lecker-fruchtigen Jonagold-Äpfeln alle Apfelliebhaber mit dem ersten Löffel zu begeistern. Eine fixe, kreative Dessertvariante ist

beispielsweise das Buttermilch-Dessert „Apfel-Ingwer-Birnen-Salat“, ein fruchtig-frischer Nachtisch mit einer leicht scharfen Ingwernote.

Neben dem ganzjährig verfügbaren Buttermilch-Dessert Apfel gibt es das **Buttermilch-Dessert Kirsche** als neues Saisondessert für den Frühling und Sommer 2019. Das fruchtige Dessert Kirsche Amarenageschmack macht alle glücklich. Es begeistert jedoch nicht nur pur, sondern stellt auch die ideale Basis für vielfältige Dessertkreationen dar: Einfach geschmolzene Schokolade mit Cornflakes und Kokosflocken verrühren und auf Backpapier verteilen. Die ausgekühlte Masse in Stücke zerbrechen und auf das in Gläser portionierte Buttermilch-Dessert Kirsche verteilen. Fertig ist der köstliche Cremegenuss mit tollem Crunch on top.

Buttermilch-Dessert „Apfel-Ingwer-Birnen-Salat“

Zutaten für 10 Portionen:

250 g Apfel, entkernt
200 g Birne, entkernt
15 ml Zitronensaft
15 g frischer Ingwer, geschält
20 g Honig
1 kg frischli Buttermilch-Dessert Apfel



Zubereitung:

1. Apfel und Birne fein würfeln und mit Zitronensaft beträufeln. Ingwer fein raspeln und mit dem Honig unter den Salat rühren.
2. frischli Buttermilch-Dessert Apfel in Gläser portionieren und den Ingwer-Birnen-Apfel-Salat darauf verteilen.

Zubereitungszeit: 25 Minuten

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