

Bio in der Profi-Küche: frischli überzeugt ab 2020 mit neuem Bio-Sortiment

Ursprünglicher Geschmack, Natürlichkeit und höchste Qualitätsanforderungen: diese Attribute beschreiben die Auswahl an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität aus dem Hause frischli perfekt. Profi-Köche in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können sich auf ein erstklassiges Sortiment an Bio-Milchprodukten zum Jahreswechsel freuen.



Bio ist in der Gemeinschaftsverpflegung immer gefragter – sei es in Kitas, Schulen oder in der Betriebsgastronomie. Gerade bei Milch und Milchprodukten steigt die Nachfrage nach Bio-Produkten. Um diesen Markt zu bedienen, gibt es von den frischli Milchwerken ab Januar 2020 eine Auswahl an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität: Bio-Milch mit einem natürlichen Fettgehalt von 3,8 % und mit 1,5 % Fett im 1-Liter-Gebinde sowie in der praktischen 10-Liter Bag-in-Box und Bio-Schlagsahne mit 30 % Fett. Alle Produkte sind mit dem EU-Bio-Siegel ausgezeichnet und werden vorrangig national im Foodservice vertrieben.

Die **Bio-Milch** im 1-Liter-Gebinde von frischli sowie in der praktischen 10-Liter Bag-in-Box überzeugt durch vollmundigen Geschmack und eignet sich prima für

Milchschaum im Cappuccino, als Shake oder für Cerealien. Sie ist in den Fettgehaltsstufen 1,5 % und 3,8 % erhältlich.

Für optimale Aufschlageigenschaften und besten Geschmack ist die frischli **Bio Schlagsahne** mit 30 % Fett im 1-kg-Gebinde eine Grundzutat in jeder Profi-Küche.

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
fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com