

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Januar 2020



So schmeckt der Sommer: frischli verwöhnt mit fruchtigen Neuheiten auf der INTERNORGA

Die frischli Milchwerke begeistern auch in diesem Jahr die Fachbesucher der INTERNORGA. Gleich mehrere raffinierte Neukompositionen können am Stand verkostet werden. Im Reigen der Produktneuheiten finden sich die köstliche Banana-Split Creme und als Saisondessert für die Frühlings- und Sommerzeit 2020 das fruchtig-frische Kefir-Dessert Maracuja.

Alle Spots des diesjährigen Messeauftritts von frischli sind auf das neue Saison-Highlight, das Kefir-Dessert Maracuja sowie die neue Banana-Split Creme gerichtet. Neben diesen fruchtig-cremigen Dessertspezialitäten können sich die Messebesucher auf weitere Neuheiten freuen. Mit im Gepäck haben die frischli Milchwerke auch ihr neues Sortiment an erstklassigen Milchprodukten in Bio-Qualität. Außerdem stellt frischli die praktischen 85-g-Portionsbecher für Sahne- und Milchpuddinge vor.



Das neue Saisondessert bringt Sommerlaune in die Messehallen. Die köstliche Kombination aus cremig und fruchtig-frisch macht das **Kefir-Dessert Maracuja** zum neuen Lieblingsnachtisch der Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Maracuja ist eine beliebte Geschmacksrichtung für die warme Jahreszeit und verleiht mit seiner feinen Säure dem cremigen Kefir-Dessert eine sommerlich-leichte Brise. Das direkt servierfertig und vielseitige Convenienceprodukt ist bereits pur ein Genuss,

lässt sich aber auch ideal als Basis für abwechslungsreiche Dessertideen verwenden, beispielsweise als Maracuja-Kefir-Dessert mit Pfirsich & Thaibasilikum.



Ganz neu bei frischli ist die **Banana-Split Creme**, welche die Aromen der beliebten Eiskreation in einer köstlichen Creme zusammenfasst. Passend zum Frühling begeistert das Neuprodukt ab März 2020 mit seiner unwiderstehliche Kombination aus leckerem Bananengeschmack, cremiger Konsistenz und knackigen Schokoladenstückchen, die separat beiliegen und frisch eingerührt werden. Die Banana-Split Creme kann sowohl solo serviert oder nach Belieben verfeinert werden. Köstlichen Cremegenuss bietet etwa das Banana-Split-Trifle mit Schoko-Brownie & Haselnusskrokant oder die Banana-Split-Bowl mit exotischen Früchten.

Ursprünglicher Geschmack, Natürlichkeit und höchste Qualitätsanforderungen: diese Attribute beschreiben die Auswahl an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität aus dem Hause frischli perfekt. Zu dem neuen Sortiment an Bio-Milchprodukten gehört die **Bio-Milch** im 1-Liter-Gebinde sowie in der praktischen 10-Liter Bag-in-Box. Sie 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 ein Must-have in jeder Profi-Küche.

Neben den bekannten 5-kg-Eimern gibt es seit Januar 2020 dank einer neuen Abfüllanlage nun die Desserts von frischli auch im Portionsbecher. Zunächst sind sechs köstliche Sahnepuddinge sowie die drei Sorten Milchpuddinge im praktischen 85-g-Portionsbecher erhältlich. Die beliebten **Sahnepuddinge** schmecken wie selbstgemacht und begeistern mit optimaler Konsistenz. Bei den Sorten Panna Cotta, Nuss-Nougat, Karamell, Schoko, Vanilla und Grieß ist für jeden Geschmack ein Lieblingspudding dabei. Die leckeren **Milchpuddinge** sind perfekt für den schnellen

Nachtsch, egal ob für kleine oder große Genießer. Die kleinen Portionen mit dem vollen Geschmack sind bei 6 % zugegebenem Zucker und 1,5 % Fett besonders gut für die Kita- und Schulverpflegung geeignet. Ob Milchpudding Butterkeks, Schoko oder Vanille, jede der drei verführerischen Sorten bietet mit wenig Zucker, viel Genuss – und das als praktische 85-g-Portion zum Direkt-Loslöffeln.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Dessertspezialitäten sowie für alle weiteren Produkte aus dem Hause frischli erhalten Fachbesucher am Messestand von frischli und auf der Webseite unter www.frischli-foodservice.de.

frischli auf der INTERNORGA:

frischli Milchwerke GmbH

Halle A1, Stand 407

Steckbrief der Neuprodukte

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, mit einer von Hand abziehbaren Folie frischeversiegelt
Keyfacts Kefir-Dessert Maracuja	<ul style="list-style-type: none"> • direkt servierfertig • beliebte Geschmacksrichtung für die Sommerzeit • mit feiner Säure • für die vegetarische Ernährung geeignet • kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe • ungekühlt haltbar
Keyfacts Banana-Split Creme	<ul style="list-style-type: none"> • direkt servierfertig • mit knackigen, separat beigelegten Schokoladenstückchen • mit besonders cremiger Konsistenz

	<ul style="list-style-type: none">• ohne künstliche Aromen• kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe• ungekühlt haltbar
--	--

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