

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Februar 2021



frischli verzaubert mit Blutorangen-Dessert wie aus 1001 Nacht

Einzigartiges Jahresdessert ist das Genuss-Highlight 2021.

Ganz neue Geschmackswelten erwarten die Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit dem Jahresdessert 2021 der frischli Milchwerke. Das köstliche Blutorangen-Dessert orientalische Art bringt frischen Wind in das Dessertangebot und bietet Profi-Köchen eine servierfertige Creme, mit der sich 1001 märchenhafte Variationen zaubern lassen.



Mit dem neuen, erfrischenden Jahresdessert, das ab Frühjahr 2021 erhältlich ist, beweist frischli, dass das Familienunternehmen nicht nur Spitzenreiter bei klassischen Desserts ist, sondern auch stets die Augen nach Trends und Innovationen offenhält. Charakteristisch für den aktuellen Food-Trend der levantinischen Küche ist eine bunte Auswahl verschiedener kleiner Gerichte nach alter Tradition, sogenannte Mezze, welche mit Gewürzen wie Kardamom, Kreuzkümmel, Sumach, Harissa und Ras el Hanout sowie Kräutern wie Koriander und Petersilie, ein wahres Aromenfeuerwerk im Gaumen entfachen. Diesem Trend konnte sich auch frischli nicht entziehen und entführt die Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit der neuesten Dessertkreation in eine ferne Welt voller außergewöhnlicher Aromen. Das fruchtige Blutorangen-Dessert orientalische Art ist mit einem Hauch Kardamom verfeinert und

überzeugt mit einer einzigartigen Cremigkeit. Profi-Köche können sich auf ein köstliches Trendprodukt freuen, mit dem sie ihre Gäste auf eine sinnlich-genussvolle Reise ins Morgenland einladen können.

Das limitierte Jahresdessert ist direkt servierfertig und sorgt bereits pur für süße Genussmomente der Extraklasse, ist aber auch eine prima Basis für abwechslungsreiche und individuelle Geschmackskompositionen – direkt für den Verzehr vor Ort oder für das To-go-Geschäft. Beispielsweise das Blutorangen-Dessert „Bagdad“ mit Orangenfilets, Halva und Kakaonibs ist schnell und einfach zubereitet und kommt bei den Gästen sehr gut an. Weitere Rezeptinspirationen finden Profi-Köche auf der Webseite unter www.frischli-foodservice.de.

Wie alle Produkte aus dem Hause frischli ist auch das Blutorangen-Dessert orientalische Art im praktischen 5-kg-Eimer durch die spezielle Erhitzung mehrere Wochen ungekühlt lagerfähig und erfüllt in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit.

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"> • Erfrischend, fruchtig-aromatisch, cremig • Innovative Geschmackskombination • Mit einem Hauch Kardamom verfeinert • Für die vegetarische Ernährung geeignet • Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten • Servierfertig und vielseitig kombinierbar • Schonend ultrahoherhitzt • Ohne Kühlung lange 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 rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 800 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 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 777 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 558 Millionen 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