

## Gastro frischli im Rampenlicht am Messestand auf der INTERGASTRA 2024

Das vielfältige Sortiment an frischen Molkereiprodukten für jeden GV-Betrieb gibt es von den frischli Milchwerken als neue Produktlinie.



Die frischli Milchwerke sind als eine der modernsten und leistungsstärksten Molkereien Deutschlands ein wichtiger Player in der Branche. Mit den hochwertigen Molkereiprodukten exklusiv für Profiköche ist frischli in allen Segmenten des Foodservice zu Hause – ob in der Kita, der Betriebsgastronomie oder im Sternerestaurant. Die Anforderungen sind dabei je nach Betrieb ganz unterschiedlich. Und so unterschiedlich sind auch die Produktlösungen, die frischli im Sortiment hat.

Seit Oktober 2023 gibt es mit Gastro frischli eine breite Range an frischen Molkereiprodukten. Das Angebot an rund 40 Kühlprodukten, die Fachbesucher am frischli Messestand entdecken können, reicht von wichtigen Basics für jede Großküche über fruchtige Varianten bis hin zu Desserts in der praktischen Becherportion. Das Frischesortiment umfasst verschiedene Basisprodukte wie Naturjoghurt, Quark, Buttermilch und Sauermilchprodukte, Kräuterquark, Fruchtjoghurts und Fruchtquarks sowie diverse Desserts in Einzelportionen. Diese Becherportionen spielen insbesondere im Care-Bereich eine wichtige Rolle, beispielsweise das Dessert Typ

Rote Grütze ohne Stücke oder Portionen mit hohem Fettanteil für eine hochkalorische Ernährung.

Daneben haben Fachbesucher am frischli Messestand die Gelegenheit, sich über das vielfältige Angebot an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli zu informieren. Dazu zählen wichtige Basisprodukte wie UHT-Milch, UHT-Schlagsahne und Küchen-Profi-Sahne in verschiedenen Fettgehaltsstufen und Gebindegrößen sowie ein breites Produktportfolio von Desserts bis zu Sahnesaucen.

Ergänzt wird das Molkereiprodukteangebot von frischli um moderne pflanzenbasierte Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis für alle Bereiche des Foodservice. Das Unternehmen frischli bietet neben wichtigen Basics wie Hafer-Drink und Bio Hafer-Kochcreme auch Bio Hafer-Desserts, Bio Hafer-Vanillesauce, Hafer Natur als Alternative zu Naturjoghurt und die beiden Fruchtjoghurtalternativen Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja an.

Ganz neu unterstützt frischli Foodservice-Kunden, die Betriebsgastronomie, Bäcker, Eiscafé-Betreiber und -Ketten mit erstklassigen Eis-Basen für die Zubereitung von Streicheis und Softeis. Während die drei Eis-Basen für die gelingsichere Zubereitung von Softeis am Messestand auf der INTERGASTRA präsentiert werden, ist frischli mit den hochwertigen Eis-Basen in vier Sorten für die Zubereitung von Streicheis, die frischli unter der Marke Carolina Premium anbietet, auf der parallel stattfindenden Gelatissimo mit einem eigenen Stand vertreten.

**frischli auf der INTERGASTRA 2024 (03.–07.02.2024):**

Halle 1, Stand I61

**frischli auf der Gelatissimo 2024 (03.–07.02.2024):**

Halle 10, Stand D80

**Hersteller** | **frischli Milchwerke GmbH**

Bahndamm 4

31547 Rehburg-Loccum

Telefon: 0 50 37/ 3 01-0

E-Mail: [verkauf@frischli.de](mailto:verkauf@frischli.de)

[www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de)

## **Über frischli**

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) 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 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. Neben einer Vielzahl an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten gibt es von frischli seit Oktober 2023 mit dem Gastro frischli Frischesortiment auch frische Molkereiprodukten für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Molkereiprodukteangebot von frischli um eine moderne pflanzenbasierte Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis ergänzt. Seit 2023 bietet frischli Produkthighlights im Segment Eis mit erstklassigen Eis-Basen. Mit insgesamt 930 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 515 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