



PRESSEINFORMATION

frischli: Der erste servierfertige Milchpudding mit HACCP-Garantie für Kita, Schule und Mensa!

Rehburg-Loccum, im August 2010 – Die frischli Milchwerke sind eine der ersten Molkereien, die sich auf die UHT Technik spezialisiert haben und die Einzigen die eine HACCP Garantie auf dem Produkt abgeben.

Alle Foodserviceprodukte aus dem Hause frischli sind durch ihre spezielle Erhitzung ungekühlt lagerbar und erfüllen in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit. Diese HACCP-Sicherheit garantiert das Unternehmen auf jedem Produkt mit einem speziellen Label. Die strengen HACCP-Kriterien und die damit verbundene Produktsicherheit ist besonders bei der Verpflegung in Kindertagesstätten und Schulen entscheidend. Als größter Anbieter von servierfertigem und haltbarem Pudding, hat frischli in diesem Jahr den ersten Milchpudding, speziell für Kita-, Schulverpflegung und Mensa auf den Markt gebracht. Durch die hohen hygienischen Standards bei der Produktion und die spezielle Ultra-Hoch-Erhitzung ist der frischli Milchpudding mehrere Wochen ohne Kühlung lagerbar. Auf eine Temperaturkontrolle beim Wareneingang kann dadurch verzichtet werden. Durch das perfekt wiederverschließbare Gebinde, kann im gekühlten Zustand auch nach dem Öffnen, größtmögliche Produktsicherheit gewährleistet werden. Der frischli Milchpudding in den Sorten Vanilla und Schoko sind angelehnt an die aktuellen Qualitätsstandards der DGE für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder und für die Schulverpflegung entwickelt worden. Zur Herstellung wurde fettarme Milch mit nur 1,5 % Fett und bewusst weniger Zucker eingesetzt, er liefert damit weniger als 99 Kalorien pro 100 Gramm. Der Milchpudding ist glutenfrei und ohne Gelatine hergestellt. Zudem wird auf den Zusatz von Süßstoffen, Farb- und Konservierungsstoffen verzichtet und das Produkt ist folglich deklarationsfrei auf Speisekarten. Damit bietet sich der Milchpudding als vielseitiges Dessert im Rahmen einer ausgewogenen Ernährung an, bei der der Genuss nicht zu kurz kommt.

Anhang:



HACCP- und Qualitätsgarantie:

Diese Rezeptur wurde exklusiv für die hohen Ansprüche der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung entwickelt und von Küchenmeistern getestet. Durch seine spezielle Erhitzung ist das Produkt ungekühlt lagerbar und erfüllt in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit. Nach dem Öffnen bitte bei + 8 °C lagern und innerhalb von 1 – 2 Tagen verwenden.

Dr. Timo Winkelmann
Qualitätssicherung frischli Milchwerke

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) versteht sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten. Speziell für Großverbraucher und Profi-Köche 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. Mit 550 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen 2009 einen Umsatz von 375 Mio. Euro.

Abdruck honorarfrei.
Belegexemplar erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra endres
morassistraße 26, 80469 münchen
fon 089.21668114, fax 089.21668115
endres@zweiblick.com