

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Februar 2018



Kaliméra Hamburg: frischli hat zur Internorga zwei Neuheiten mit griechischen Wurzeln im Gepäck

Wie himmlisch der Süden schmeckt, zeigen die frischli Milchwerke den Fachbesuchern auf der diesjährigen Internorga. Mit zwei fruchtigen Joghurtcremes nach griechischer Art verbreiten sie nicht nur Urlaubsstimmung in den Messehallen, sondern beweisen auch ihren Einfallsreichtum. Inspiriert vom aktuellen Fitness-Trend, sind durch ein spezielles Herstellungsverfahren zwei Joghurtcremes nach griechischer Art entstanden, die mit ihrem Proteingehalt und ihrem hohen Quarkanteil punkten.

Die cremig-sommerlichen Joghurtkreationen werden das Highlight am Stand von frischli sein. Trendbewusste Messebesucher können sich vom Saisondessert Joghurtcreme Holunder-Minze nach griechischer Art und von der Joghurtcreme Melone nach griechischer Art überzeugen lassen. Durch das besondere Herstellungsverfahren ist der Joghurt nach griechischer Art im Vergleich zu herkömmlichem Joghurt eine Proteinquelle. Dank des Quarkanteils von 23 Prozent sind die Joghurtspezialitäten zudem besonders cremig in der Konsistenz.



Für den perfekten Menüabschluss gibt es im Frühling und Sommer für einen begrenzten Zeitraum die **Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art** als aktuelles Saisondessert. Es überzeugt Genießer und Fitness-Freunde durch Leichtigkeit in Form von Joghurt und Quark sowie durch Frische dank Holunderblütenextrakt und Minzöl. Die trendige Joghurtcreme schenkt sommerlichen Genuss, macht Lust auf Urlaub und ist das ideale Produkt für vielfältige Anwendungsideen. Ein mediterranes Geschmackserlebnis ist zum Beispiel das Joghurtcreme-Dessert „Helena“, bei dem die griechische Joghurtcreme Holunderblüte-

Minze in ein Glas gefüllt wird und mit Butterkuchenwürfeln und einem Blaubeerspieß getoppt wird.



Eine köstliche Genussreise mit frischli erwartet die Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ab Februar 2018 mit der neuen, lecker-leichten **Joghurtcreme Melone nach griechischer Art**. Die unwiderstehliche Kombination aus cremigem Joghurt und Quark mit echter Melone macht diese frische Dessertspezialität zu etwas ganz Besonderem. Die Joghurtcreme Melone lässt das Dessert zu einem mediterranen Geschmackserlebnis werden – ob als pure Gaumenfreude oder als Basis für vielfältige Dessertvariationen, wie beispielsweise Joghurtcreme-Kreation „Piräus“ aus griechischer Joghurtcreme mit Melone-Gurken-Salsa und Sesamkrokant. Auch für die Kalkulation ist das neue Dessert die perfekte Wahl für alle Bereiche des Foodservice: Pro Portion mit 100 Gramm kann inklusive Dekoration mit einem Wareneinsatz von ca. 40 Cent kalkuliert werden.

Wie auch alle anderen Desserts sind auch die neuen Joghurtcremes nach griechischer Art kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe, direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig und ungekühlt haltbar.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Trenddesserts 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.EG, Stand 403

Ansprechpartner vor Ort: Kaja Schnell, Marketing-Managerin Foodservice

Telefon: 0 50 37/ 3 01-303, E-Mail: Kaja.Schnell@frischli.de

Steckbrief Joghurtcremes nach griechischer Art

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
Sorten	<ul style="list-style-type: none"> • Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art • Joghurtcreme Melone nach griechischer Art
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none"> • super-cremiger Genuss • Proteinquelle durch 23 % Quark • cremige Joghurtcreme, 10 % Fett im Milchanteil • direkt servierfertig • ungekühlt haltbar • kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe

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. Mit insgesamt 745 Mitarbeitern erzielte das Unternehmen im Geschäftsjahr 2015/2016 ein Umsatzvolumen von 500 Mio. Euro.

Belegexemplar oder Veröffentlichungslink erbeten.

Weitere Informationen und Bildmaterial können Sie gerne anfordern bei:

zweiblick // kommunikation, alexandra herr
wilhelm-hale-straße 50, 80639 münchen
fon 089.21668112, fax 089.21668115, a.herr@zweiblick.com