

# PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Juli 2018



## frischli startet mit beerig-cremigem Saisondessert in den Herbst

**Brombeeren und Stachelbeeren bilden das Dream-Team im neuen Saisondessert der frischli Milchwerke. Die leckere Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art bringt im Herbst und Winter willkommene Abwechslung auf die Speisekarten in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Die servierfertige Creme ist eine gelungene Kombination aus heimischen Beeren mit einer köstlichen Joghurt-Quark-Komposition.**



Das Konzept der saisonalen Desserts hat sich bei den frischli Milchwerken schon lange bewährt. Nachdem Anfang des Jahres die Joghurtcreme Holunderblüte-Minze nach griechischer Art als cremige Erfrischung für Frühjahr und Sommer vorgestellt wurde, folgt ab September 2018 für einen begrenzten Zeitraum die Sorte Brombeer-Stachelbeer. Das super cremige Trenddessert ist ein echtes Highlight in der Herbst- und Winterzeit und ergänzt perfekt die Reihe der erfolgreichen Saisondesserts. Hervorzuheben ist der Quarkanteil von 23 Prozent – das steigert den Proteingehalt der Joghurtcreme nach griechischer Art und macht die Dessertspezialität besonders cremig.

Herbstliche Geschmacksnuancen aus Brombeeren und Stachelbeeren lassen die fruchtige Joghurtcreme zum Lieblingsdessert der Gäste in allen Bereichen des Foodservice werden. Die Creme sorgt bereits pur für süße Genussmomente der Extraklasse, ist aber auch eine prima Basis für abwechslungsreiche und individuelle

Geschmackskompositionen, um das Dessertangebot in den Herbst- und Wintermonaten aufzuwerten. Beispielsweise das Joghurtcreme-Dessert „Euphoria“ in Kombination mit Baiser und Stachelbeeren ist schnell und einfach zubereitet und kommt bei den Gästen sehr gut an. Eine etwas raffiniertere Verwendungsmöglichkeit ist das Joghurtcreme-Dessert „Helios“, bei dem die Joghurtcreme mit Butterkeksskrümeln und Pesto in Gläser geschichtet und mit Minzblättern garniert wird. Weitere Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Joghurtcreme Brombeer-Stachelbeer nach griechischer Art erhalten Profi-Köche auf der Webseite unter [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de).

Obwohl die Joghurtcreme nach griechischer Art ein sofort servierfertiges Vollconvenienceprodukt ist, schmeckt sie wie hausgemacht. Sie ist ungekühlt haltbar und kann direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer portioniert werden. Auch aus Kostengründen ist das Saisondessert 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.

### Steckbrief

<b>Hersteller</b>	<b>frischli Milchwerke GmbH</b> Bahndamm 4 D-31547 Rehburg-Loccum Telefon: 0 50 37/ 3 01-0 Telefax: 0 50 37/ 3 01-120 E-Mail: <a href="mailto:verkauf@frischli.de">verkauf@frischli.de</a> <a href="http://www.frischli-foodservice.de">www.frischli-foodservice.de</a>
<b>Gebindegröße</b>	wiederverschließbarer 5-kg-Eimer, mit einer von Hand abziehbaren Folie frischeversiegelt
<b>Keyfacts</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• super-cremiger Genuss</li> <li>• Proteinquelle durch 23 % Quark</li> <li>• cremige Joghurtcreme, 10 % Fett im Milchanteil</li> <li>• direkt servierfertig</li> <li>• ungekühlt haltbar</li> <li>• kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe</li> </ul>

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