

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Februar 2019



frischli startet himmlisch fruchtig mit Roter Grütze durch

Tolle Optik, beste Zutaten und ein Geschmack wie hausgemacht: das ist das neue Dessert-Highlight aus dem Hause frischli. Mit der Roten Grütze im 5-kg-Eimer erhalten Gastronomen, Caterer und GV-Profis ab März 2019 einen allseits beliebten Klassiker als tolle Basis für raffinierte Dessertkreationen.



frischli bietet eine große Produktvielfalt für ein abwechslungsreiches Dessertangebot in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Ein unverwechselbarer Klassiker hatte bislang im Sortiment gefehlt: Rote Grütze. Passend zum Frühling begeistert das Neuprodukt Rote Grütze mit seinem hohen Fruchtgehalt von 80 %. Verarbeitet wird ein ausgewählter Mix aus Sauerkirschen, Erdbeeren, Himbeeren, roten und schwarzen Johannisbeeren sowie süß-säuerlichem Traubensaft.

Die Rote Grütze von frischli ist der flexible Alleskönner für alle Bereiche des Foodservice und bietet Profi-Köchen Möglichkeiten ohne Ende. Ob mit Vanillasoße, Sahne oder Milch, kombiniert mit Quark, Joghurt, Milchreis oder Waffeln – Rote Grütze geht einfach immer. Auch raffinierte Kombinationen sind schnell und effektiv umgesetzt, etwa Rote Grütze mit Milchreis & Franzbrötchen-Croûtons oder Rote Grütze mit Panna Cotta & Hippen-Crunch.

Das Convenience-Produkt ist im praktischen, wiederverschließbaren 5-kg-Eimer erhältlich, schmeckt wie selbst gemacht und ist für die vegane Ernährung geeignet. Wie auch alle anderen Desserts ist auch die Rote Grütze kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe, direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig und ungekühlt haltbar.

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-foodservice.de
Gebindegröße	wiederverschließbarer 5-kg-Eimer, mit einer von Hand abziehbaren Folie frischeversiegelt
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none">• Besonders fruchtig mit 80 % Fruchtgehalt• Mit 55 % roten Früchten• Ideal für vielfältige Anwendungen• Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe• Ungekühlt haltbar• Für die vegane Ernährung geeignet• Gluten- und allergenfrei• Geschmack nur aus der Frucht

Rote Grütze mit Milchreis & Franzbrötchen-Croûtons

Zutaten für 10 Portionen:

100 g Franzbrötchen

15 g Butter

700 g frischli Rote Grütze

700 g frischli Milchreis

Zubereitung:

1. Franzbrötchen würfeln und in Butter anrösten.
2. frischli Rote Grütze und frischli Milchreis nebeneinander in Gläser portionieren. Franzbrötchen-Croûtons darüber streuen.

Zubereitungszeit: 15 Minuten

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