

# PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Juli 2019



## Immer innovativ und stets am Puls der Zeit – neue Kefir-Desserts von frischli

**An kreativen Ideen mangelt es den frischli Milchwerken einfach nie. Mit den neuen fruchtig-frischen Kefir-Desserts, die ab September 2019 erhältlich sind, beweisen sie einmal mehr ihren Einfallsreichtum. Die beiden Sorten Himbeere und Orange-Vanille sorgen für besondere Dessertkreationen und zufriedene Gäste. frischli stellt Gastronomen, Caterern und GV-Profis mit den Kefir-Desserts im 5-kg-Eimer eine tolle Basis für cremige Desserts zur Verfügung.**

Mit der Einführung der Kefir-Desserts geht frischli mal wieder einen völlig neuen Produktbereich an und zeigt, wie viel Kreativität und Modernität in dem traditionellen Familienunternehmen steckt. Profi-Köche in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können mit den cremig-köstlichen Convenience-Produkten frische Impulse in ihrem Dessertangebot setzen und damit bei ihren Gästen die Genießerherzen höher schlagen lassen. Das Handling ist wie immer bei frischli denkbar einfach, da die servierfertigen Kefir-Desserts im praktischen, wiederverschließbaren 5-kg-Eimer erhältlich sind und direkt portioniert werden können. Zudem sind sie cremige Basis für vielfältige Dessertanwendungen nach individuellen Vorstellungen und für jede Art der Gemeinschaftsverpflegung.



Für erfrischend beerigen Geschmack sorgt das ganzjährig verfügbare **Kefir-Dessert Himbeere**. Bereits pur sorgt es mit einer stark fruchtigen Himbeernote und feiner Säure für besten Cremegenuss, und mit ein paar schnellen Handgriffen wird es zum wahren Desserthighlight, zum Beispiel als Kefir-Dessert Himbeertraum mit Beeren-Mousse und Basilikumschaum (siehe Rezeptvorschlag).



Neben dem ganzjährig verfügbaren Kefir-Dessert Himbeere gibt es das **Kefir-Dessert Orange-Vanille** als neues Saisondessert für einen köstlichen Herbst und Winter 2019. Diese harmonische und unwiderstehliche Geschmackskombination aus fruchtiger Orange und feiner Vanillenote macht alle Gäste zufrieden. Es begeistert jedoch nicht nur pur, sondern stellt auch die ideale Basis für vielfältige, abwechslungsreiche Dessertanwendungen dar, zum Beispiel in Kombination mit einer Granatapfel-Orangensauce und garniert mit weißer Schokolade. Fertig ist der köstliche Cremegenuss, der zudem ein echter Hingucker ist.

#### 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>• direkt servierfertig</li> <li>• mit feiner Säure</li> <li>• für die vegetarische Ernährung geeignet</li> <li>• Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe</li> <li>• Ungekühlt haltbar</li> </ul>
-----------------	--

## **Kefir-Dessert Himbeertraum mit Beeren-Mousse und Basilikumschaum**

### **Zutaten für 10 Portionen:**

250 g Beeren-Mischung

30 g Zucker

7 Blatt Gelatine

200 g frischli Schlagsahne 30 %

200 ml Traubensaft, weiß

15 g Basilikumblätter

20 ml Läuterzucker

1 kg frischli Kefir-Dessert Himbeere

### **Zubereitung:**

1. Beeren-Mischung pürieren und mit Zucker vermengen. 4 Blatt Gelatine einweichen, leicht ausdrücken, vorsichtig erhitzen und unter das Püree rühren.

2. 100 g frischli Schlagsahne 30 % steif schlagen, unter das Püree heben und 2 Stunden kalt stellen.

3. Restliche Gelatine in etwas Traubensaft einweichen, Basilikum mit dem übrigen Saft fein pürieren. Gelatine mit dem Saft vorsichtig erhitzen und mit übriger Schlagsahne, Trauben-Basilikum-Saft und Läuterzucker vermengen. In einen Sahnebereiter füllen und 2 Stunden kalt stellen.

4. frischli Kefir-Dessert Himbeere in Gläser portionieren, Beeren-Mousse aufrühren, darauf verteilen und mit Basilikum-Schaum garnieren.

**Zubereitungszeit:** 30 Minuten

**Kühlzeit:** 2 Stunden

**Tipp:** Das Dessert kann zusätzlich mit Basilikum-Blättchen garniert werden.

## **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