

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, September 2020



Alles bio – alles gut! Neue Bio Küchen-Profi-Sahne von frischli

Die frischli Milchwerke bekommen Zuwachs in ihrem seit Anfang 2020 bestehenden Bio-Sortiment. Der Neuankömmling ist die Bio Küchen-Profi-Sahne mit 20 % Fettanteil, welche die Auswahl an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität perfekt ergänzt. Profi-Köche in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung können sich ab September 2020 auf ein weiteres erstklassiges Bio-Produkt aus dem Hause frischli freuen.



Bio ist aktuell sehr gefragt, sowohl auf Seiten der Konsumenten als auch bei Profi-Köchen. Besonders bei Milch und Milchprodukten steigt die Nachfrage nach Bio-Produkten. Um diesen Markt zu bedienen, gibt es von den frischli Milchwerken seit Januar 2020 eine Auswahl an hochwertigen Milchprodukten in Bio-Qualität. Das bestehende Bio-Sortiment wird nun von der neuen Bio Küchen-Profi-Sahne ergänzt. Mit der Bio Küchen-Profi-Sahne mit 20 % Fett im 1-Liter-Gebinde lassen sich Saucen und Desserts aller Art verfeinern. Der feine, flüssige Rahm ist eine ideale Lösung für jede Menüplanung und eignet sich für anspruchsvolle Großverbraucher in Gastronomie, Hotellerie und Catering.

Aktuell besteht die Bio-Range von frischli neben der neuen Bio Küchen-Profi-Sahne aus Bio-Milch mit einem natürlichen Fettgehalt von 3,8 % sowie mit 1,5 % Fett im 1-

Liter-Gebinde und in der praktischen 10-Liter Bag-in-Box und aus Bio-Schlagsahne mit 30 % Fett im 1-kg-Gebinde. Alle Produkte sind mit dem EU-Bio-Siegel ausgezeichnet und werden vorrangig national im Foodservice vertrieben.

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	1-kg-Gebinde
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none"> • Ausgezeichnet mit dem EU-Bio-Siegel • Kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe • Für die vegetarische Ernährung geeignet • Hitzestabil, säurestabil • Ungekühlt haltbar • Kein Ausflocken oder Gerinnen bei längerem Kochen! • Mit praktischen Wiederverschluss

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
fürstabt-gerbert-straße 18, 79837 st. blasien
fon 07672.9227212, a.herr@zweiblick.com