

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Juni 2021



Vollmundiger Milchgenuss bei Laktoseintoleranz – laktosefreie H-Fettarme Milch von frischli

Die frischli Milchwerke haben für ihre Kunden aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ganz neu eine laktosefreie haltbare Milch mit 1,5 % Fettgehalt im Sortiment. Profi-Köche können sich ab Juli 2021 auf ein tolles Neuprodukt freuen, welches für alle Gäste bestens verträglich ist.



Circa jeder siebte Mensch in Deutschland verträgt aufgrund einer Laktoseintoleranz keine Milch. Eine Milchzuckerunverträglichkeit ist gerade beim Außer-Haus-Verzehr für die Betroffenen ein großes Problem und schränkt die Lebensmittelauswahl ein. Laktosefreie Milch ist somit stark nachgefragt und frischli bietet nun mit der neu entwickelten H-Fettarmen Milch laktosefrei mit 1,5 % Fettstufe die passende Produktlösung. Ab Juli 2021 ist die laktosefreie Milch im praktischen 1-l-Gebinde erhältlich und ist das perfekte Produkt für die immer größer werdende Anzahl an Gästen mit einer Laktoseintoleranz. Die laktosefreie Milch lässt sich pur, für Kaffeespezialitäten, zum Müsli oder in Shakes verwenden.

Die vollmundige, laktosefreie Milch ist besonders geschmackvoll. Die ungekühlt haltbare Milch ist ultrahoherhitzt, homogenisiert und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe.

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.de
Gebindegröße	1-kg-Gebinde
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none">• laktosefrei• ideal für Gäste mit Milchzuckerunverträglichkeit• besonders geschmackvoll bei 1,5 % Fett• für die vegetarische Ernährung geeignet• kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe• ungekühlt haltbar

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 rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 800 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das inhabergeführte Unternehmen ein breites Produktportfolio von Milch über Desserts bis zu Sahneseucen 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 777 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 558 Millionen 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