

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Februar 2026



frischli Neuprodukt zur INTERNORGA 2026

Perfekter Milchschaum für anspruchsvolle Kaffee Liebhaber

Die Barista-Milch von frischli zaubert mit seiner besonderen Zusammensetzung einen stabilen, himmlisch feinporigen Schaum. Auf der INTERNORGA 2026 können sich Fachbesucher bei einem Cappuccino am frischli Messestand selbst von der Produktneuheit überzeugen.



Die Ansprüche sind aufgrund hochwertiger Kaffeevollautomaten im Privathaushalt gestiegen und entsprechend wird im Café und beim Frühstücksbuffet im Hotel, beim Coffee to go und auch im Büro stets ein erstklassiges Heißgetränk auf Barista-Niveau erwartet. Und dazu gehört – neben erlesenem Kaffee – ein perfekter Milchschaum, der nicht zu fest, sondern zart cremig ist und dabei lange stabil bleibt.

Die neue Barista-Milch von frischli liefert für diese Ansprüche eine perfekte Lösung: Aufgeschäumt mit dem Steamer oder im professionellen Kaffeevollautomaten, entwickelt sich im Vergleich zu vielen anderen Barista-Produkten, die auf dem Markt erhältlich sind, ein deutlich feinporigerer Schaum und eine optimale Schaumstabilität. Das Geheimnis ist zugegebenes Milcheiweiß, das die Bildung von stabilen Luftblasen unterstützt und damit einen cremigen Milchschaum erzeugt. Zudem unterstreicht der höhere Eiweißgehalt die süßlichen Noten im Kaffee und der Milchschaum verbindet sich vortrefflich mit den Aromen des Kaffees. Dabei ist die Barista-Milch frei von

Aromen oder zugesetztem Zucker. Der Fettgehalt ist mit 2,5 % für die Zubereitung von Kaffeespezialitäten perfekt ausbalanciert – zu viel Fett macht den Schaum instabil, zu wenig Fett mindert den Geschmack. Mit der Barista-Milch von frischli wird jeder Cappuccino oder Latte macchiato zu einem Kaffeeegenuss der Spitzenklasse. Diese Neuheit gehört damit zu den Highlights, die frischli dieses Jahr zur INTERNORGA 2026 Profis der Hospitality-Branche präsentiert. Verkostungen am frischli Messestand bieten Gastronomen, Caterern und Kaffeebar-Betreibern die Gelegenheit, sich selbst von der hochwertigen Qualität der neuen Barista-Milch zu überzeugen.

Die Barista-Milch von frischli ist für die warme und kalte Anwendung geeignet. Sie wird im wiederverschließbaren 1-Liter-Gebinde angeboten und ist dank der schonenden Ultrahocherhitzung mehrere Wochen ungekühlt lagerbar.

frischli auf der INTERNORGA 2026 (13.–17.03.2026):

Halle A1 – Stand 208

Hersteller	frischli Milchwerke GmbH
	Bahndamm 4
	31547 Rehburg-Loccum
	Telefon: 0 50 37/ 3 01-0
	E-Mail: verkauf@frischli.de
	www.frischli-foodservice.de

125 Jahre frischli – Erfolgsgeschichte seit 1901

Seit ihrer Gründung im Jahr 1901 entwickelt sich das Familienunternehmen kontinuierlich weiter und gilt heute in vierter Generation als verlässlicher Partner für Profis aus Handel, Foodservice und Industrie – mit Produkten und Lösungen, die im Alltag zuverlässig funktionieren. Dank Leidenschaft, moderner Technologie und nachhaltiger Innovationsfreude zählt frischli heute zu den leistungsstärksten Molkereien Deutschlands. Als moderner, familiengeführter Molkereibetrieb verbindet frischli Tradition mit Innovationskraft, um nachhaltig erfolgreiche milch- und pflanzenbasierte Produkte für Industrie, Handel und Foodservice zu gestalten. Das hochwertige Sortiment umfasst haltbare und frische Molkereiprodukte sowie rein pflanzliche Alternativen, die nicht nur sehr gut schmecken, sondern auch höchste Anforderungen an Qualität und Nachhaltigkeit erfüllen. Mehr als 800 Milcherzeuger beliefern frischli mit frischer Rohmilch, viele davon seit Generationen. Jeden Tag

werden bei frischli rund zwei Millionen Kilogramm Milch veredelt – pro Jahr über 960 Millionen Kilogramm. Der Hauptsitz der frischli Milchwerke liegt in Rehburg-Loccum nahe dem Naturpark Steinhuder Meer in Niedersachsen. Produziert wird zusätzlich an drei weiteren Standorten: Weißenfels in Sachsen-Anhalt, Eggenfelden in Bayern und Schöppingen in Nordrhein-Westfalen. Das Unternehmen beschäftigt gut 1.000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und erzielt einen Jahresumsatz von aktuell über 800 Millionen Euro – getragen von Partnerschaften, die auf Vertrauen, Kompetenz und Verlässlichkeit basieren.

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