

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, März 2018



Vorhang auf für Joghurtcremes nach griechischer Art und Quarkcreme-Quartett frischli stellt auf der Internorga Dessertkompetenz unter Beweis



Die frischli Milchwerke verbreiteten mit ihren fruchtig-erfrischenden Joghurtcremes nach griechischer Art Urlaubsflair auf der Internorga. Ob Melone oder Holunderblüte-Minze: Die Fachbesucher waren begeistert von diesem hochwertigen Dessertgenuss. Auch die frischen Quarkcremes der Sahnemolkerei Wiesehoff in vier köstlichen Sorten überzeugten Entscheider aus Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Der erfolgreiche Messeauftritt in Halle A1 wurde abgerundet von einer gelungenen Präsentation auf der GastroVision, an der sich das Traditionsunternehmen frischli erstmals beteiligte. Bereits am Vorabend des Internorga-

Starts wurde frischli mit dem BEST of Market in der Kategorie „Bestseller – Food“ für seinen Milchpudding Butterkeks ausgezeichnet. frischli ist damit einer der Spitzenreiter der Bestenliste des seit 2012 verliehenen Preises.

„Die Internorga ist für uns die perfekte Bühne, um unsere große Vielfalt an Dessertspezialitäten und insbesondere unsere Neuheiten einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Die großartige Resonanz, die wir auf unsere neuen Joghurtcremes nach griechischer Art und die frischen Quarkcremes bekommen haben, ist eine tolle Auszeichnung für das ganze Team, das von der Produktidee bis zum fertigen Produkt involviert ist“, resümiert Kaja Schnell, Marketing-Managerin Foodservice, frischli Milchwerke, zum Abschluss der Internorga.

Mit zwei fruchtigen Joghurtcremes nach griechischer Art zeigten die frischli Milchwerke, wie himmlisch der Süden schmeckt.

Inspiziert vom aktuellen Fitness-Trend, sind durch ein spezielles Herstellungsverfahren zwei Joghurtcremes nach griechischer Art entstanden, die mit ihrem Proteingehalt und ihrem hohen Quarkanteil punkten. Die cremig-sommerlichen Joghurtkreationen, die seit Februar 2018 auf dem Markt sind, waren das Highlight am Stand von frischli. Durch das besondere Herstellungsverfahren ist der Joghurt nach griechischer Art im Vergleich zu herkömmlichem Joghurt eine Proteinquelle. Dank des Quarkanteils von 23 Prozent sind die Joghurtspezialitäten zudem besonders cremig in der Konsistenz. Trendbewusste Messebesucher konnten sich vom Saisondessert **Joghurtcreme Holunder-Minze nach griechischer Art** überzeugen, das im Frühling und Sommer für einen begrenzten Zeitraum verfügbar ist. Mit Holunderblütenextrakt und Minzöl schenkt diese trendige Joghurtcreme sommerlichen Genuss und ist das ideale Produkt für vielfältige Anwendungsideen.

Eine köstliche Genussreise mit frischli erwartet die Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung auch mit der neuen, lecker-leichten **Joghurtcreme Melone nach griechischer Art**. Die unwiderstehliche Kombination aus cremigem Joghurt und Quark mit echter Melone macht diese frische Dessertspezialität zu etwas ganz Besonderem.

Wie auch alle anderen Desserts sind auch die neuen Joghurtcremes nach griechischer Art kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe, direkt aus dem wiederverschließbaren 5-kg-Eimer servierfertig und ungekühlt haltbar.

frischli begeistert Messebesucher mit vier neuen Quarkcremes der Sahnemolkerei Wiesehoff.

Die Sahnemolkerei Wiesehoff stellt Gastronomen, Caterern und GV-Profis ab Mai 2018 eine frische Quarkvielfalt in vier genussvollen Geschmacksrichtungen zur Verfügung.

Die **Quarkcremes in den Sorten Banane, Erdbeere, Vanille und Stracciatella** werden exklusiv von frischli vertrieben. Da das neue Quarkcreme-Quartett im 5-kg-Eimer und im 85-g-Portionsbecher erhältlich ist, können die hochwertigen Produkte hervorragend in allen Bereichen des Foodservice eingesetzt werden. Ob mit hohem Fruchtanteil, mit echter Vanille oder Schokostückchen – da ist für jeden Genießer die passende Sorte dabei.

Die Cremes sind bereits pur ein wahrer Genuss, können aber auch schnell und einfach mit wenigen Extras, wie frischen Früchten, Schokoraspeln oder Fruchtsaucen, weiter aufgewertet werden und sind auch die perfekte Produktlösung für das To-go-Geschäft. Die Quarkcremes überzeugen durch ihre besonders cremige Konsistenz, besten Geschmack bei 20 % Fett i. Tr. im Milchanteil und ihre feine Joghurtnote. Sie sind kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe und enthalten keine Gelatine.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Dessertspezialitäten sowie für alle weiteren Produkte aus dem Hause frischli gibt es unter www.frischli-foodservice.de.

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