

frischli Produktvielfalt 2021 – für erstklassige Genusserlebnisse

frischli präsentiert auf den digitalen Messen INTERGASTRA und INTERNORGA jede Menge köstliche Neuheiten.

Vorhang auf für eine Vielzahl an Neuprodukten aus dem Hause frischli. Zwar finden die diesjährigen Messen INTERGASTRA und INTERNORGA nur digital statt, doch die frischli Milchwerke nutzen diese Gelegenheit, Profi-Köchen in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ihre Produktneuheiten über den Bildschirm zu präsentieren. Zu den neuen Produkten zählen das orientalische Jahresdessert, Bio-Desserts sowie cremiger Schmand. Zusätzlich können sich die Messebesucher von den Vorteilen der Yo-Fruits sowie den Sahne- und Milchpuddingen in den praktischen Becherportionen überzeugen.



Ein Highlight am digitalen Messestand der frischli Milchwerke ist das fruchtige **Blutorangen-Dessert orientalische Art**. Das Jahresdessert, das ab Frühjahr 2021 erhältlich ist, fügt sich hervorragend in den aktuellen Food-Trend der levantinischen Küche ein und bietet Profi-Köchen eine servierfertige Creme, mit der sich 1001 märchenhafte Variationen zaubern lassen. Das fruchtig-cremige Blutorange-Dessert ist mit einem Hauch Kardamom verfeinert und entführt die Gäste in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung in eine ferne Welt voller außergewöhnlicher Aromen. Das limitierte Jahresdessert ist direkt servierfertig und sorgt bereits pur für süße Genussmomente der Extraklasse, ist aber auch eine prima Basis für

abwechslungsreiche und individuelle Geschmackskompositionen – direkt für den Verzehr vor Ort oder für das To-go-Geschäft. Beispielsweise das Blutorangen-Dessert „Bagdad“ mit Orangenfilets, Halva und Kakaonibs ist schnell und einfach zubereitet und kommt bei den Gästen sehr gut an.



Aufgrund der großen Nachfrage hat das Bio-Sortiment von frischli Verstärkung bekommen. So finden sich neben Bio-Milch, Bio-Schlagsahne und Bio-Küchen-Profisahne mit 20 % Fettanteil, nun ganz neu drei unwiderstehliche **Bio-Desserts**. Damit ist frischli der erste Anbieter mit ungekühlten Bio-Desserts im Großgebinde. Der Milchpudding in den Sorten Schoko und Vanille sowie der Milchreis sind dank EU-Bio-Siegel ideal, um Vorgaben für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzen zu können. Entsprechend des DGE-Qualitätsstandards, der die sparsame Zuckerverwendung fordert, kommen die Bio-Desserts mit 5 % (Bio-Milchreis) bzw. 6 % (Bio-Milchpuddinge) zugegebenem Zucker aus und enthalten 1,5 % Fett im Milchanteil. Damit ist das Dessert-Trio für die Kita- und Schulverpflegung – auch für das To-go-Geschäft – bestens geeignet. Die servierfertigen und ungekühlt haltbaren Premium-Desserts werden mit Rohmilch aus deutschen Qualitätsmilchbetrieben hergestellt und sind kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe.



Ganz neu bei frischli ist auch der cremige **Schmand**, der mit 24 % Fett und ohne Gelatine auskommt. Das sahnige Neuprodukt ist besonders geschmackvoll und eignet

sich prima für vielfältige Anwendungen wie Dips, Toppings und Saucen aller Art, egal ob warm oder kalt. Der ungekühlt haltbare Schmand eignet sich auch für die vegetarische Ernährung und ist kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe.



Speziell für die Kita- und Schulverpflegung entwickelt, gibt es seit Herbst 2020 von frischli ein ungekühlt haltbares Joghurtherzeugnis in drei leckeren Sorten. Die **Yo-Fruits** kommen mit 6 % zugegebenem Zucker aus und überzeugen in den drei leckeren Geschmacksrichtungen Erdbeere, Vanille und Pfirsich-Maracuja. Sie sind ideal für eine ausgewogene Ernährung, ungekühlt haltbar und sorgen ohne Stückchen und ohne jegliche Zusatzstoffe für besten Genuss.

Vorstellen möchte frischli den Fachbesuchern am Bildschirm auch die praktischen **Becherportionen**. Besonders aktuell bieten sich die praktischen und hygienischen 85-g-Becherportionen an. Die beliebten **Sahnepuddinge** in den Sorten Panna Cotta, Nuss-Nougat, Karamell, Schoko, Vanilla und Grieß schmecken wie selbstgemacht und begeistern mit optimaler Konsistenz. Die leckeren **Milchpuddinge** Butterkeks, Schoko oder Vanille sind perfekt für den schnellen Nachtisch, egal ob für kleine oder große Genießer. Die Becherportionen weisen alle Vorteile auf, die jetzt zählen, denn sie sind lange ungekühlt haltbar, perfekt für erhöhte Hygieneanforderungen, optimal für die schnelle und einfache Versorgung, kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe und für die vegetarische Ernährung geeignet.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Dessertspezialitäten sowie für alle weiteren Produkte aus dem Hause frischli erhalten Fachbesucher am digitalen Messestand von frischli und auf der Webseite unter www.frischli-foodservice.de.

Die digitalen Messen ergänzen hervorragend den virtuellen Showroom von frischli unter [frischli-onlinemesse.de](http://www.frischli-onlinemesse.de), bei dem Profi-Köche die Innovationen aus dem Hause frischli bequem am Bildschirm entdecken können.

INTERGASTRA digital: 8.-10. März 2021

IDX_FS Expo powered by INTERNORGA: 15.-17. März 2021

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 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 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