

frischli toppt alle Desserts

Neue Fruchtpürees von frischli bringen Genuss und Abwechslung in die Profiküche



frischli ist mit seinen servierfertigen Desserts in allen Bereichen des Foodservice zu Hause. Jetzt geht der Dessertspezialist einen großen Schritt weiter und bedient mit den neuen Fruchtpürees ab März 2023 auch das Thema Fruchttopping.

Ob im Dessert, zum Grießbrei oder für Gebäck: Früchte sorgen immer für das gewisse Extra und ein besonderes Geschmackserlebnis. Als unkomplizierte und hochwertige Alternative zu frischen Früchten bringt frischli Fruchtpürees in sechs verführerischen Sorten auf den Markt. Damit können Profiköche in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ihre Gäste mit Fruchtgenuss der Extraklasse verwöhnen. Die fruchtigen Allrounder lassen sich in unendlich vielen Variationen kreativ verarbeiten und können direkt aus dem wiederverschließbaren 1-kg-Beutel dosiert werden. Die Fruchttoppings in den Sorten Erdbeere, Sauerkirsche, Mango, Passionsfrucht, Himbeere und schwarze Johannisbeere sind eine perfekte Alternative zu frischen Früchten – das ganze Jahr hinweg und unabhängig vom saisonalen Angebot. Je nach Sorte liegt der Fruchtanteil bei 89 bis 90 Prozent. Die Fruchtpürees sind ungekühlt haltbar, frei von Konservierungsstoffen und für die vegane Ernährung geeignet.

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	wiederverschließbare 1-kg-Beutel (Verkaufseinheit 5 x 1 kg sortenrein)
Sorten	Erdbeere Sauerkirsche Mango Passionsfrucht Himbeere Schwarze Johannisbeere
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none">• Ungekühlt haltbar• Ohne Konservierungsstoffe• Mit 89–90% Fruchtanteil• Für die vegane Ernährung geeignet

Über frischli

Die frischli Milchwerke GmbH mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) 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 um frische Molkereiprodukte der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH ergänzt, die exklusiv über die frischli Milchwerke vertrieben

werden. Seit Herbst 2021 bietet frischli auch eine moderne pflanzenbasierte Bio-Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis. Mit insgesamt 930 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 515 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