

Mit Pflaume und schwarzer Johannisbeere cremig in den Herbst: frischli verwöhnt mit fruchtigem Saisondessert

Für die kommende Herbst- und Wintersaison hat frischli für die Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung mit der Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme ein neues servierfertiges Dessert im Angebot. Ab Oktober 2022 können Profi-Köche ihre Gäste mit der fruchtig-frischen Creme begeistern.



Saisonale Speisenangebote, die Genuss und kulinarische Abwechslung versprechen, stehen bei Gästen besonders hoch im Kurs – sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung als auch in der Gastronomie. In diesen Trend fügt sich das neue Saisondessert aus dem Hause frischli perfekt ein und ist damit ein Muss für jede Speisekarte. Die Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme vereint heimische Obstsorten mit einer milden Mascarpone-Note und hat damit beste Chancen, zum neuen Lieblingsdessert der Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung zu werden.

Die raffinierte Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme ist bereits pur unwiderstehlich schmackhaft und passt gut zur genussvollen Herbst- und Winterzeit. Die köstliche Creme eignet sich aber auch als Grundlage für unzählige ausgefallene und abwechslungsreiche Dessertkompositionen, die einfach und schnell umsetzbar sind und das Speisenangebot aufwerten. Anwender benötigen nur wenige zusätzliche

Zutaten, um ein noch größeres Genusserlebnis zu kreieren. Rezeptinspirationen für den Einsatz der Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme erhalten Profiköche auf der Webseite unter www.frischli-foodservice.de.

Das hochwertige Vollconvenienceprodukt ist direkt servierfertig, schmeckt dabei aber wie selbst gemacht. Die Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme ist ungekühlt haltbar und kann direkt aus dem Eimer portioniert werden. Ab Oktober 2022 ist sie im praktischen, wiederverschließbaren 5-kg-Eimer für eine begrenzte Zeit erhältlich. Sie enthält keine Gelatine und eignet sich damit auch gut für die vegetarische Ernährung. Auch aus Kostengründen ist das neue Saisondessert von frischli die perfekte Wahl für alle Bereiche des Foodservice: Pro Portion mit 100 Gramm kann inklusive Dekoration mit einem Wareneinsatz von ca. 35 bis 45 Cent kalkuliert werden.

Wie alle Produkte aus dem Hause frischli ist die Pflaume-Schwarze Johannisbeere-Mascarpone-Creme durch die spezielle Erhitzung mehrere Wochen ungekühlt lagerfähig und erfüllt in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit.

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	wiederverschließbarer 5-kg-Eimer, mit einer von Hand abziehbaren Folie frischeversiegelt
Keyfacts	<ul style="list-style-type: none"> • besonders cremig mit milder Mascarpönenote • ohne Gelatine • servierfertig und vielseitig in der Anwendung • schonend ultrahocherhitzt • ohne Kühlung lange haltbar

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 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. 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