PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, August 2025

Seit 25 Jahren: Köstliche Desserts für jeden Anlass

frischli ist Marktführer im Bereich Desserts und stellt seine Kompetenz seit 25 Jahren unter Beweis. Der Umbau der UHT-Anlage im Stammwerk in Rehburg-Loccum im Jahr 2000 war der Startschuss für dieses neue Produktsegment bei frischli. Mit dieser war es nun erstmals möglich, ungekühlte süße Produkte für 5- und 10-kg-Eimer herzustellen und abzufüllen. Von Beginn an unangefochtene Bestseller im frischli-Dessertsortiment sind Schoko- und Vanilla-Pudding. Doch neben diese beliebten Klassiker reiht sich ein vielfältiger Reigen an Desserts ein, die keine Wünsche offenlassen. Ob laktosefreies Buttermilch-Dessert, herrlich schokoladiger Edel-Schoko-Pudding, cremiges Cheesecake-Dessert, trendige Plant-based-Variante oder (Bio) Milchpudding speziell für die Kita- und Schulverpflegung: Für jeden Gast hat frischli die passende Produktlösung – ein Dessert geht schließlich immer!

Süße Momente zum Feiern

Die servierfertigen Puddinge und Desserts schmecken wie selbst gemacht und lassen sich beliebig variieren oder mit wenigen Extras zu kreativen Kreationen abwandeln, auch von ungelernten Fachkräften. Jede Menge Inspiration bietet die Jubiläumsbroschüre von frischli mit gelingsicheren und einfach umsetzbaren Rezeptideen für Profiverwender. Gäste können sich beispielsweise auf Waffel-Triffle mit Sauerkirschen & Vanillepudding, Schokopudding mit Granolakugeln & Papaya oder Mascarpone-Creme mit Preiselbeer-Zimt-Sauce & Vanillekipferl freuen. Im Fokus

stehen bei den Rezepten frischli-Produkte, die bei Branchenwettbewerben, wie BEST of Market, Cooking Award und KÜCHE Best Product Award, prämiert wurden. Zusätzlich liefert der Folder Insights in ein Vierteljahrhundert Dessertvielfalt bei frischli.

Durchdachtes Dessertangebot für Profiverwender

Alle Puddinge und Desserts von frischli sind kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe, können im ungeöffneten Zustand ungekühlt gelagert werden und werden im benutzerfreundlichen, frischeversiegelten Eimer mit wiederverschließbarem Deckel angeboten. Daneben bietet frischli eine große Bandbreite und Geschmacksvielfalt an Desserts und Milchprodukten in der Becherportion von 85 bis 125 g, die als schnelle und flexible Zwischenmahlzeit oder als Dessert ideal geeignet sind. Neben den ungekühlt haltbaren Produkten gibt es mit Gastro frischli auch Kühlprodukte im Großgebinde und in der praktischen Becherportion.

Informationen rund um die Dessertwelt von frischli und der Konzeptfolder „25 Jahre Dessertkompetenz“ zum Download finden sich unter www.frischli-foodservice.de

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 900 Millionen Kilogramm. Diese Milch wird von über 750 Milcherzeugern an frischli geliefert. Speziell für Großverbraucher und Profiköche bietet das 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. Neben einer Vielzahl an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten gibt es seit Oktober 2023 mit Gastro frischli auch frische Molkereiprodukte für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Angebot von frischli um eine moderne pflanzenbasierte Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis ergänzt. Seit 2023 bietet frischli Produkthighlights im Segment Eis mit erstklassigen Eis-Basen. Mit ca. 1.000 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 800 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