

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, Juli 2021



Pflanzenbasierte Bio-Range – frischli mischt den Markt an pflanzlichen Milchersatzprodukten auf

Ab Herbst 2021 bietet frischli pflanzliche Desserts und Milchalternativen

Die frischli Milchwerke bringen für ihre Kunden aus der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung ab September 2021 ein brandneues Produktsortiment aus 100 Prozent pflanzlichen Milchersatzprodukten auf den Markt – und das in Bio-Qualität. Profi-Köche können sich auf eine Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis freuen, die sowohl mit ihrem Geschmack als auch durch ihr Handling überzeugen.



Aktuell sind pflanzliche Ersatzprodukte so gefragt wie nie, egal ob aus ethischen Gründen oder im Hinblick auf Nachhaltigkeit. Nicht nur im Lebensmitteleinzelhandel, auch in der Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung steigt die Nachfrage. „Wir möchten mit einer Range an pflanzlichen Desserts und Milchersatzprodukten unseren Kunden in allen Segmenten des Foodservice Produktlösungen in diesem stark nachgefragten Sortiment bieten – und zwar in der Qualität, die sie von frischli gewohnt sind. Als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten in vierter Generation kennen wir uns bestens mit Milchprodukten und Desserts aus. Dieses langjährige Know-how können wir nun nutzen, um hochwertige und schmackhafte Produkte auf rein

pflanzlicher Basis auf den Markt zu bringen“, berichtet Kaja Schnell, Marketing-Managerin Foodservice, über die neue Sparte im Hause frischli.

Das moderne und völlig neue Sortiment überzeugt durch besten Geschmack, ein langes Mindesthaltbarkeitsdatum und hohe Funktionalität. Zu den pflanzlichen Neuprodukten auf Haferbasis, die im September 2021 eingeführt werden, zählt ein **Bio Barista Hafer-Erbse-Drink** sowie ein **Bio Haferdrink** im 1-l-Gebinde, welche bei Vortests bezüglich Geschmack und Aufschäumbarkeit beste Ergebnisse erzielt haben. Sie eignen sich somit hervorragend für die Zubereitung verschiedener Kaffeespezialitäten. Zudem wird es einen **Bio Hafer Kakaodrink** im 0,5-l-Pack, **Bio Hafer Kaffeeweißler** mit 100 x 15-g-Portionen sowie die **Desserts Bio Hafer Schoko und Salted Caramel** im 85-g-Portionsbecher geben. Profi-Köche können sich zudem auf eine **Bio Hafer Kochcreme** im 1-l-Gebinde freuen, die in der Großküche eines der wichtigsten Basisprodukte für unterschiedlichste Speisen ist.

Die Basis des vielseitigen, pflanzenbasierten Produktsortiments bildet wertvoller Hafer, denn dieser ist bei Verbrauchern sehr beliebt, schmeckt hervorragend und bietet eine große Bandbreite an Einsatzmöglichkeiten. Zudem versorgt er den Körper dank hochwertigem Protein, Ballaststoffen und komplexen Kohlenhydraten mit langanhaltender Energie. Das innovative Sortiment wird aus 100 Prozent pflanzlichen Inhaltsstoffen hergestellt und rundet das bestehende Sortiment von frischli perfekt ab. Somit kann frischli Menschen, die keine Milchprodukte verzehren möchten oder die diese nicht vertragen, eine tolle Alternative auf pflanzlicher Basis und in ausgezeichneter Bio-Qualität bieten. Damit sich das neue Produktsortiment optisch von dem bestehenden unterscheidet, erstrahlen die Verpackungen der Neuprodukte in einem frischen, modernen Design mit schwarz-grünem Logo und weisen optisch auf den pflanzlichen Inhalt hin.

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, dass 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