

PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, März 2023



Übersicht der Presseinformationen

Fazit zur INTERNORGA 2023	1
Dessertspezialist frischli trumpft mit Neuheiten auf der INTERNORGA 2023 auf	2
Pflanzliche Vielfalt in bester frischli-Qualität für die Profiküche von heute.....	3
frischli toppt alle Desserts	4
Neue Eiszeit mit frischli	5
Einfach frisch(li) – das neue frischli Frischesortiment	7
Über frischli	8

Fazit zur INTERNORGA 2023

„Die INTERNORGA war dieses Jahr ein toller Re-Start für uns und die perfekte Bühne, um unsere große Vielfalt an Dessertspezialitäten und insbesondere unsere rein pflanzlichen Neuheiten einer breiten Öffentlichkeit zu präsentieren. Die großartige Resonanz, die wir auf unsere neuen pflanzlichen Hafer-Produkte bekommen haben, ist eine tolle Auszeichnung für das ganze Team. Wir haben unsere ambitionierten Ziele dieses Jahr nicht nur erfüllt, sondern sogar übertroffen. Mein dickes Dankeschön gilt dafür dem ganzen frischli-Team, das in gewohnter Weise mit Engagement und Herzblut aktiv mitgewirkt hat, diesen Messeauftritt nach der langen Zwangspause wieder zu einem Erfolg zu machen. Schon von Freitag 10 Uhr an war unser Messestand sehr gut besucht – und das durchweg bis zum Messeschluss. Für uns hat sich einmal mehr gezeigt, dass die INTERNORGA die wichtigste Branchenmesse für den Außer-Haus-Markt ist, auf der wir den Kontakt mit bestehenden Kunden pflegen und viele neue Geschäftspartner von unseren Produktlösungen überzeugen können“, resümiert Kaja Schnell, Leitung Marketing, frischli Milchwerke, zum Abschluss der INTERNORGA.

Dessertspezialist frischli trumpft mit Neuheiten auf der INTERNORGA 2023 auf

Die frischli Milchwerke sind dieses Jahr mit trendigen Neuprodukten nach Hamburg gereist und haben auf der INTERNORGA ihre Dessertkompetenz unter Beweis gestellt. Ob 100 % pflanzlich, Fruchttopping oder Eis – mit der Vielfalt an Produkten können Profiköche ihre Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung auf geschmackvollste Weise verwöhnen.



frischli begeisterte Fachbesucher mit den Neuprodukten aus der rein pflanzlichen Range: So wurden am gut besuchten Messestand in Halle A1 die beiden Bio-Hafer-Desserts in den Sorten Schoko und Salted Caramel im 3-kg-Eimer, die Fruchtjoghurtalternative Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja sowie die rein pflanzliche Bio Hafer Vanillesauce präsentiert. Zudem wurde gezeigt, wie vielseitig sich die Naturjoghurtalternative Hafer Natur als Basis für Dips und Dressings einsetzen lässt. Am Messestand wurden auch die neuen Fruchtpürees vorgestellt und Kunden und Interessenten konnten sich bei einem köstlichen Eis erfrischen, das Gelatiere Guido Schmitz von der Deutschen Eis Akademie mit den neuen Eis-Basen Carolina Premium zauberte. Auch dieses Jahr wurden Kunden und Geschäftspartner am frischli Stand mit kreativen und exquisiten Köstlichkeiten der Köchinnen Luka Lübke und Katharina Bäcker verwöhnt. Zudem begeisterte der Koch Serkan Tunca, der seit 2010 ausschließlich vegan lebt und kocht, mit seinen komplett pflanzlichen Kreationen.

Pflanzliche Vielfalt in bester frischli-Qualität für die Profiküche von heute

Die frischli Milchwerke erweitern ihr beliebtes rein pflanzliches Sortiment um trendige Neuheiten. Die aktuellen Produkt-Highlights auf der Basis von Hafer standen auf der diesjährigen INTERNORGA im Rampenlicht.



Die ersten Milch- und Dessertalternativen auf der Basis von Bio-Hafer, die frischli im Herbst 2021 lanciert hat, haben direkt den Nerv der Zeit getroffen und erfreuen sich einer großen Nachfrage. Auch auf der INTERNORGA waren durch die Bank alle Caterer, Betreiber von Betriebsrestaurants und Gastronomen stark an den rein pflanzlichen Angeboten interessiert. Die beiden **Bio-Hafer-Desserts** in den Sorten **Schoko** und **Salted Caramel** werden seit Februar 2023 auch im praktischen 3-kg-Eimer angeboten, aus dem die ungekühlt haltbaren Desserts direkt portioniert werden können. Die Desserts in hochwertiger Bio-Qualität sind bereits pur ein cremiger Genuss. Sie lassen sich aber auch mit wenigen Zutaten kreativ verfeinern und beispielsweise als Schichtdessert oder in Kombination mit frischen Früchten servieren. Um Desserts aller Art geschmackvoll abzurunden, bietet sich die rein pflanzliche **Bio Hafer Vanillesauce** an, die im Februar 2023 auf den Markt gekommen ist und im wiederverschließbaren 1-l-Gebinde angeboten wird. Mit dem Bio-Hafer-Dessert in Kombination mit der Bio Hafer Vanillesauce als Topping haben Gastronomen und Caterer somit eine 100 % pflanzliche Dessert-Alternative, die den klassischen Nachspeisen in keinsten Weise nachsteht und noch dazu komplett Bio ist. Zudem können sich Profiköche ab April 2023 auf **Hafer Natur** freuen. Diese Naturjoghurtalternative stellt eine vielseitige Basis für Dips und Dressings dar und ist damit eine unverzichtbare Zutat in der modernen Profiküche – überall dort, wo klassischerweise Naturjoghurt eingesetzt wird. Im Dessertbereich wird das rein pflanzliche Sortiment von frischli um eine Fruchtjoghurtalternative auf Haferbasis

ergänzt: **Hafer Rote Früchte** und **Hafer Mango Maracuja**, die wie Hafer Natur im 5-kg-Eimer erhältlich sind.

Die frischli Milchwerke sind bekannt für ihre hochwertigen Molkereiprodukte und haben sich einen Namen als Dessertspezialist gemacht, der in allen Bereichen des Foodservice zu Hause ist. Dieses langjährige Know-how ist die optimale Grundlage für die Range an hochwertigen und schmackhaften 100 % pflanzlichen Produkten für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Alle Produkte sind ungekühlt haltbar, für die vegane Ernährung geeignet und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Hafer-Produkte aus dem Hause frischli sind unter www.frischli-foodservice.de zu finden. Auf www.frischli-greenguide.de gibt es neben Rezepten regelmäßig Blogbeiträge rund um die rein pflanzliche Ernährung, Hintergrundwissen und Know-how für Küchenprofis.

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 seit 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.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der neuen Fruchtpürees sowie für alle weiteren Produkte aus dem Hause frischli gibt es auf der Webseite unter www.frischli-foodservice.de.

Neue Eiszeit mit frischli

Die frischli Milchwerke bieten Bäckereien, Eisdielen und anderen Eisinteressierten Kunden der Foodservice-Branche ein Rundum-Paket aus hochwertigen Eis-Basen inklusive Empfehlung zu Eismaschinen und Verkaufsberatung



Die frischli Milchwerke sind im Außer-Haus-Markt mit servierfertigen Desserts, Schlagsahne in verschiedenen Fettgehaltsstufen und Gebindegrößen, Milch und Kakao-Drink allgegenwärtig. Ganz neu unterstützt frischli Bäcker, Snackanbieter und Foodservice-Kunden mit einem ganzheitlichen Eiskonzept, um dieses Produktsegment auch mit und ohne viel Gelateria-Know-how zu einem Erfolg zu machen. Denn egal ob in der Waffel zum Mitnehmen oder zum Genießen vor Ort: Eis ist eine ideale

Ergänzung zum Backwaren- und Snackangebot. Mit zusätzlichen Toppings und verschiedenen Saucen kann das Eisangebot noch attraktiver gestaltet werden.

Im Mittelpunkt des Eiskonzeptes von frischli stehen die neuen Eis-Basen Carolina Premium. Dieses flüssige Halberzeugnis für die Herstellung von Milcheis besteht (bis auf die vegane Variante) zu über 70 % aus Vollmilch und bietet damit absoluten Premium-Eisgenuss wie in Italien. Mit nur wenig Zeitaufwand und 100 % gelingsicher kann mit Carolina Premium ein hochwertiges Speiseeis hergestellt werden. Hochqualifiziertes Fachpersonal ist dafür nicht notwendig. Die perfekt ausbalancierte Eis-Base kann nach Belieben für individuelle Rezepturen und Geschmacksrichtungen eingesetzt werden.

Erhältlich sind unter der Marke Carolina aktuell vier Sorten:

- Carolina Premium Base Latte Naturale
- Carolina Premium Base Latte Cremosa
- Carolina Premium Base Cioccolato
- Carolina Premium Base Cioccolato Vegano

Der Eismix im wiederverschließbaren Bag-in-Box-Gebinde mit 10 Liter Inhalt, der nach italienischer Tradition hergestellt wird, ist ultrahoherhitzt, sodass das Produkt ohne Kühlung mehrere Monate bei Raumtemperatur gelagert werden kann – eine Pasteurisierung in der Eisküche entfällt. Zudem steht das Team von frischli beratend zur Seite, wenn es um die Gerätewahl der Eismaschine, Inspiration bei Rezepten oder die konkrete Handhabung geht.

Die vier Eis-Basen im Detail:

- Carolina Premium Naturale (im Verkauf als MILCHEIS bezeichnet) mit 71% Frischmilch, frischer Sahne und ausschließlich tierischen Fetten. Ein außergewöhnliches Produkt, das für alle geeignet ist, die ein traditionelles Eis wie früher herstellen möchten.
- Carolina Premium Cremosa, mit mehr als 70% Frischmilch und tierischen Fetten sowie einer kleinen Menge raffinierter pflanzlicher Fette. Dieses Produkt ist die richtige Wahl, um ein wärmeres und am Gaumen cremigeres Eis herzustellen. Das Produkt eignet sich vor allem zu Beginn und am Ende der Saison, wenn die Außentemperaturen etwas kühler sind.
- Carolina Premium Cioccolato, ein leicht zu gefrierendes Schokoladeneis, das den Geschmack von Schokolade von früher garantiert.

- Carolina Premium Cioccolato Vegano, für die Zubereitung von Schokoladensorbet, das die große Nachfrage nach pflanzlichen Produkten bedient und auch für Kunden mit Laktoseintoleranz die richtige Wahl ist, da sie auf diese Weise den erlesenen Geschmack dieses Eisklassikers sorglos genießen können.

Rezept-Idee: Amarena-Eis

Der Amarena-Eisbecher ist eine typisch italienische Spezialität, die La Dolce Vita verspricht und zu Recht auf jeder Eiskarte zu finden ist. Mit Carolina Premium Eis-Base ist die Zubereitung einfach und unkompliziert: Mit Carolina Premium Base Latte Naturale Sahne-Kirsch-Eis und Stracciatella-Eis herstellen. Das Ganze mit Amarena-Kirsch-Sauce, Sahne und – ganz wichtig – Amarena-Kirschen toppen.

Einfach frisch(li) – das neue frischli Frischesortiment

Gleiche Rezeptur, gleiche Qualität, neues Design – ab Frühjahr 2023 erweitert sich das frischli-Sortiment um Produkte aus dem neuen frischli Frischesortiment.



Seit der Zusammenarbeit mit der Sahnemolkerei H. Wiesehoff GmbH im Jahr 2017 wird das Sortiment an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten von frischli um frische Molkereiprodukte für den Foodservice von Wiesehoff ergänzt. Seit diesem Jahr vereinen sich beide nun in einer neuen Markenwelt: Aus Wiesehoff wird frischli Frischesortiment. Abgesehen vom Verpackungsdesign bleibt die hohe Produktqualität und die Vielfalt an frischen Molkereiprodukten bestehen. Die frischen

Molkereiprodukte werden weiterhin am Produktionsstandort Schöppingen hergestellt, die eine von vier Betriebsstätten im Konzern der frischli Milchwerke ist. So können sich Profiköche bei frischli auf Premiumprodukte verlassen – ob haltbar oder frisch – und können aus der ganzen Bandbreite an Produkten die für ihren Betrieb passenden Lösungen wählen.

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 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 von frischli seit 2023 mit dem frischli Frischesortiment auch frische Molkereiprodukten für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Molkereiprodukteangebot von frischli um eine moderne pflanzenbasierte Bio-Range mit einer Vielfalt an Desserts und Milchalternativen auf Haferbasis ergänzt. Ganz neu bietet frischli neue Produkthighlights im Segment Eis mit erstklassigen Eis-Basen. 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