

## Frisch, eiskalt oder rein pflanzlich – frischli präsentiert auf der INTERNORGA große Produktvielfalt

Die frischli Milchwerke beweisen auf diesem wichtigen Branchentreff einmal mehr, dass sie für alle Segmente des Foodservice die passende Produktlösung im Sortiment haben.



Im Rampenlicht des Messeauftritts auf der INTERNORGA 2024 steht das Gastro frischli Sortiment mit einer breiten Range an frischen Molkereiprodukten. Dieses bereichert seit Oktober 2023 das vielfältige Produktportfolio an haltbaren Molkereiprodukten und Dessertspezialitäten aus dem Hause frischli. Das Angebot an rund 40 Kühlprodukten von Gastro frischli reicht von wichtigen Basics für jede Großküche über fruchtige Varianten bis hin zu Desserts in der praktischen Becherportion.

Ganz neu unterstützt frischli Bäcker, Eiscafé-Betreiber und -Ketten sowie die Gemeinschaftsverpflegung, Betriebsgastronomie und andere Foodservice-Kunden mit einem praktischen Eiskonzept, um das Produktsegment Eis auch mit mehr oder weniger viel Gelateria-Know-how zu einem Erfolg zu machen. Im Mittelpunkt des Eiskonzeptes von frischli stehen hochwertige Eis-Basen in vier Sorten für die Zubereitung von Streicheis, die frischli unter der Marke Carolina Premium anbietet.

Ergänzt wird das Eiskonzept von drei Eis-Basen für die gelingsichere Zubereitung von Softeis.

Die frischli Milchwerke sind bekannt für ihre hochwertigen Desserts und Molkereiprodukte, die in allen Bereichen des Foodservice zu Hause sind. Dieses langjährige Know-how ist die optimale Grundlage für die im Herbst 2021 lancierte Range an hochwertigen und schmackhaften 100% pflanzlichen Produkten. Das Unternehmen bietet neben wichtigen Basics wie Hafer-Drink und Bio Hafer-Kochcreme auch Bio Hafer-Desserts, Bio Hafer-Vanillesauce, Hafer Natur als Alternative zu Naturjoghurt und die beiden Fruchtjoghurtalternative Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja an.

Rezeptinspirationen für den Einsatz aller Produkte aus dem Hause frischli erhalten Fachbesucher am Messestand von frischli und auf der Webseite unter [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de).

**frischli auf der INTERNORGA 2024 (08.–12.03.2024):**

Halle A1 – Stand 206

<b>Hersteller</b>	<b>frischli Milchwerke GmbH</b>
	Bahndamm 4
	31547 Rehburg-Loccum
	Telefon: 0 50 37/ 3 01-0
	E-Mail: <a href="mailto:verkauf@frischli.de">verkauf@frischli.de</a>
	<a href="http://www.frischli-foodservice.de">www.frischli-foodservice.de</a>

**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 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 Oktober 2023 mit dem Gastro frischli Frischesortiment auch frische Molkereiprodukten für den Foodservice. Im Herbst 2021 wurde das Molkereiprodukteangebot 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 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