

# PRESSEINFORMATION

Rehburg-Loccum, März 2024



## Übersicht der Presseinformationen

frischli präsentiert drei Produktwelten auf der INTERNORGA 2024 .....	1
Bio-Grießpudding für die Kita- und Schulverpflegung .....	4
Fruchtpürees von frischli verfeinern Desserts aller Art.....	5
Umsatzplus mit Eis von Carolina Premium und frischli .....	6
Über frischli.....	7

## frischli präsentiert drei Produktwelten auf der INTERNORGA 2024

**Ob süß, eiskalt oder rein pflanzlich – mit den vielfältigen Lösungen aus dem Hause frischli verwöhnen Profiköche alle Gäste in Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung**



frischli begeisterte die Fachbesucher mit einem neuen und modernen Standkonzept im Livingroom-Charakter, das bereits optisch die Vielseitigkeit der Produktlösungen auf den Punkt brachte. Im Mittelpunkt der Bereiche Desserts, Eis und Softeis sowie 100% pflanzlich standen jeweils Counter zum Verkosten der Produkte. An den Verkostungsinseln wurden Produktneuheiten, aber auch bewährte Klassiker präsentiert und von den zuständigen Culinary Advisors zu geschmackvollen Kreationen kombiniert.



„Die INTERNORGA war wieder ein großartiger Branchentreffpunkt und dieses Jahr auch für mich persönlich ganz besonders, da die Messe eine wunderbare Gelegenheit bot, um direkt in die frischli Welt einzutauchen und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die vor und hinter den Kulissen einen super Job machen, kennenzulernen“, resümiert Kerstin Schmidt, die seit Februar 2024 neben Dr. Timo Winkelmann zur Geschäftsführung der frischli Milchwerke gehört, zum Abschluss der INTERNORGA. „Die Rückmeldungen, die wir von bestehenden Kunden und neuen Geschäftspartnern zu unserem vielfältigen Produktangebot bekommen haben, ist eine tolle Auszeichnung für das ganze frischli Team, bei dem ich mich für ihr großartiges Engagement bedanke“, ergänzt Schmidt.



Im Bereich Desserts stand die breite Range an frischen Molkereiprodukten, die unter der Marke **Gastro frischli** angeboten werden, im Mittelpunkt. Die rund 40 Produkte im Großgebinde und in der Becherportion ergänzen seit Herbst 2023 vortrefflich das Sortiment an haltbaren Desserts und Milchprodukten von frischli. Pünktlich zum Messestart wurde zudem das Angebot an Bio-Desserts im Großgebinde um den **Bio-Grießpudding** erweitert, der insbesondere im Bereich Kita- und Schulverpflegung ein stark nachgefragtes Produkt ist. Auch von den beliebten **Fruchtpürees**, die sich zum Verfeinern von Desserts aller Art eignen, wurden die beiden neuen Sorten **Rote Früchte und Heidelbeere** am frischli Stand vorgestellt.



Am Eis-Counter konnten sich Kunden und Interessenten bei einem cremigen **Softeis** mit verschiedenen Toppings oder einem köstlichen **Streicheis** erfrischen, das Gelatiere Guido Schmitz von der Deutschen Eis Akademie mit den neuen Eis-Basen **Carolina Premium** zauberte.



Die **100% pflanzliche Range** auf Haferbasis wurde im dritten Messebereich ins Rampenlicht gerückt. Hier zeigte der Koch Serkan Tunca, der seit 2010 ausschließlich vegan lebt und kocht, gemeinsam mit dem Culinary Advisor Michael Gödel von frischli, wie sich ein Kartoffelgratin, aber auch Desserts einfach und unkompliziert zubereiten lassen. Gerade Desserts besitzen beispielsweise in Studierendenwerken und der Betriebsgastronomie ein attraktives Potenzial, um das bisherige rein pflanzliche Speisenangebot aufzuwerten. Neben den Bio-Hafer-Desserts in den Sorten Schoko und Salted Caramel, den Fruchtjoghurtalternativen Hafer Rote Früchte und Hafer Mango Maracuja sowie der rein pflanzlichen Hafer Vanillesauce stellt die Naturjoghurtalternative Hafer Natur eine vielseitige Basis dar. Einfach mit Fruchtピューree Heidelbeere mischen – fertig ist ein tolles Dessert. Auch für pikante Kreationen ist Hafer Natur geeignet, beispielsweise mit Gewürzen und wenigen weiteren Zutaten verfeinert als Dip für die kommende Grillsaison oder als rein pflanzliche Dönersauce.

# Bio-Grießpudding für die Kita- und Schulverpflegung

frischli erweitert Bio-Sortiment um beliebtes Dessert



frischli überzeugt bereits mit drei ungekühlt haltbaren Desserts in Bio-Qualität. Seit März 2024 hat diese Range mit dem Bio-Grießpudding köstlichen Zuwachs bekommen. Die Produktentwicklung bei den frischli Milchwerken hat hier den konkreten Wunsch von Verwendern in der Kita- und Schulverpflegung aufgegriffen und die Rezeptur entsprechend dem DGE-Qualitätsstandard, der die sparsame Zuckerverwendung fordert, entwickelt. Mit nur 1,5 % Fett im Milchanteil und 6 % zugesetztem Zucker ist das köstliche Dessert ideal für die Kita- und Schulverpflegung geeignet und kann in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden.

Der neue Grießpudding ebenso wie der Milchpudding in den Sorten Schoko und Vanille sowie der Milchreis sind absolute Dauerbrenner im Foodservice und dank Bio-Siegel ideal, um Vorgaben für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzen zu können. Neben diesen Desserts bietet das Unternehmen Bio-Milch, Bio-Schlagsahne und Bio-Küchen-Profi-Sahne mit 20 % Fettanteil. Schließlich fordern Kommunen und Bundesländer in ihren Richtlinien verstärkt den Einsatz von Bio-Produkten für die Verpflegung in Kitas, Schulen und Krankenhäusern sowie in der Betriebsgastronomie. Besonders bei Milch und Milchprodukten steigt daher in vielen Bereichen des Foodservice die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Landwirtschaft.

Der servierfertige und ungekühlt haltbare Bio-Grießpudding wird mit Rohmilch aus deutschen Qualitätsmilchbetrieben hergestellt, ist mit dem EU-Bio-Siegel ausgezeichnet und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe. Er kann einfach pur serviert werden, bietet aber auch vielfältige Möglichkeiten, ihn mit wenigen Extras geschmackvoll zu verfeinern, beispielsweise mit einem Klecks Fruchtpüree Rote Früchte.

# Fruchtpürees von frischli verfeinern Desserts aller Art

Zwei neue Sorten bringen noch mehr Genuss und Abwechslung in die Profiküche



Ob für raffinierte Schichtdesserts, zu Eis oder für rein pflanzliche Dessertkreationen: die Fruchtpürees von frischli sind eine unkomplizierte und hochwertige Produktlösung für vielfältige Verwendungen. Mit den Fruchtpürees bedient der Dessertspezialist frischli seit März 2023 auch das wichtige Thema Fruchttopping und hat auf der INTERNORGA 2024 gleich zwei neue Sorten präsentiert: Heidelbeere und Rote Früchte. Die Fruchtpürees sind für alle Bereiche des Foodservice, von der klassischen Gastronomie über Senioreneinrichtungen bis zu Snackanbietern, eine tolle Alternative zu frischen Früchten – das ganze Jahr hinweg und unabhängig vom saisonalen Angebot. Die fruchtigen Allrounder lassen sich in unendlich vielen Variationen kreativ verarbeiten und können direkt aus dem wiederverschließbaren 1-kg-Beutel dosiert werden.

Neben den beiden neuen Sorten sind die Fruchttoppings mit Erdbeere, Mango, Passionsfrucht und Himbeere verfügbar. Der Fruchtanteil liegt je nach Sorte bei 89 bis 90 Prozent. Die Fruchtpürees sind ungekühlt haltbar, frei von Konservierungsstoffen und für die vegane Ernährung geeignet.

Rezeptinspirationen für den Einsatz der Fruchtpürees sowie für alle weiteren Produkte aus dem Hause frischli finden Profiköche unter [www.frischli-foodservice.de](http://www.frischli-foodservice.de).

## Umsatzplus mit Eis von Carolina Premium und frischli

Die frischli Milchwerke bieten Bäckereien und Eisdielen, Großverbrauchern wie Betriebsrestaurants und anderen Eis-interessierten Kunden der Foodservice-Branche gelingsichere und hochwertige Eis-Basen für die Zubereitung von Streicheis und Softeis



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, Eiscafé-Betreiber und -Ketten sowie die Gemeinschaftsverpflegung und andere Foodservice-Kunden mit einem praktischen Eiskonzept, um dieses Produktsegment auch mit mehr oder weniger viel Gelateria-Know-how zu einem Erfolg zu machen. Denn egal ob in der Waffel zum Mitnehmen oder zum Genießen vor Ort: Eis geht immer – mal to go nach einem herzhaften Snack, mal als süße und entspannte Erfrischung am Nachmittag oder als Menüabschluss. Wer hier mit einem ansprechenden Angebot punktet und zusätzlich Toppings und verschiedene Saucen bereithält, kann das Eisangebot noch attraktiver gestalten und den Umsatz ankurbeln.



### **Carolina Premium: Hochwertige Eis-Base für Streicheis**

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. 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, beispielsweise in Kombination mit einem hochwertigen Pistazien- oder Haselnussmus. 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.

### **Gelingsicheres Softeis von frischli**

Ergänzt wird das Eiskonzept von drei Eis-Basen für die gelingsichere Zubereitung von Softeis. Das Vanille Softeis von frischli mit 71% Frischmilch, frischer Sahne und natürlichem Vanillearoma ist der Klassiker schlechthin und schmeckt pur oder in Kombination mit Früchten oder anderen Toppings unglaublich cremig und vollmundig. Schokoholics werden mit dem Schoko Softeis mit mehr als 70% Frischmilch und echter Schokolade glücklich. Und alle Kunden, die pflanzliche Produkte wünschen oder die aus gesundheitlichen Gründen auf Milch verzichten, ist das cremige Softeis Schoko vegan eine perfekte Wahl. Mit den gebrauchsfertigen Softeis-Basen sind schnell und einfach leckere Köstlichkeiten zubereitet. Die flüssigen Mixe können bei Raumtemperatur lange gelagert werden und bieten ein unter hygienischen Gesichtspunkten absolut sicheres Eisvergnügen.

## **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