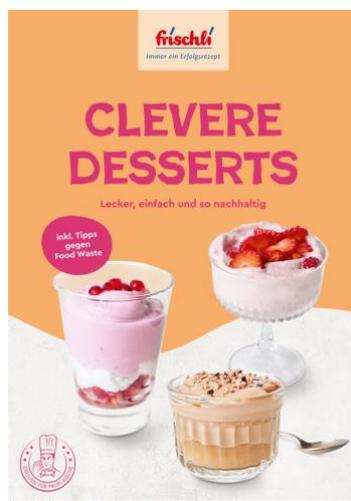


25 Jahre Dessertkompetenz: frischli präsentiert auf der INTERNORGA zukunftsweisende Konzepte und vielfältige Produktlösungen

Auf der diesjährigen INTERNORGA begeistern die frischli Milchwerke mit einer breiten Produktpalette – von frischen Desserts über Neuheiten im Hafer-Sortiment bis hin zu cleveren Konzepten.



Die INTERNORGA ist für frischli ein absolutes Highlight im Jahr, um die vielfältige Produktwelt konzentriert erlebbar zu machen. Im Rampenlicht des diesjährigen Messeauftritts stehen anwenderfreundliche Konzepte und neue Produkte, die frischli für Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung, Systemgastronomie und Bäckereien im Portfolio hat.

Am Plant-based-Counter können Fachbesucher die neue Hafer-Vanillasauce verkosten, deren Rezeptur pünktlich bis zum Messestart optimiert wurde. Zum anderen erhalten sie hier ganz praktische Inspiration mit einem innovativen Dip-Konzept rund um Hafer Natur und die fruchtigen Joghurtalternativen von frischli. Denn die Plant-based-Joghurtalternativen sind nicht nur für süße Anwendungen geeignet: Mit Gewürzen und wenigen weiteren Zutaten verfeinert, wird aus diesen im Nu ein Smoked-Paprika-Dip oder eine rein pflanzliche Dönersauce, eine schmackhafte Burgersauce, ein Erdnuss-Dip oder ein exotisches Mango-Chutney. Großes Plus der

präsentierten Rezepte: eine top Klimabilanz, wie die Berechnung des Partners Klimato zeigt.

Mit dem zweiten Messeschwerpunkt stellt frischli seine 25 Jahre Dessertkompetenz unter Beweis: Neben neuen Produkten, wie dem Gastro frischli Quark Birne, der in Hamburg erstmals präsentiert wird, ist das moderne Konzept „Clevere Desserts“ ein Herzstück des Messeauftritts. Die Reduzierung von Food-Waste und die gleichzeitige Optimierung der Warenkosten bilden den thematischen Background für das umfassende Konzept. Zugleich bietet es exzellente Rezeptideen für einen ganzen Monat, um Gästen mit wenigen Handgriffen ein köstliches Dessertangebot zu bieten – sowohl klassisch als auch rein pflanzlich.

Das dritte Segment am frischli Messestand widmet sich der breiten Palette an Anwendungsmöglichkeiten. Anschaulich stehen hier vor allem Beispiele für den täglichen Einsatz der hochwertigen Eis-Basen für Soft- und Streicheis sowie den Produktneuheiten Vanillecreme-Füllung und Vanillepudding Feine Backwaren im Vordergrund. Zudem dreht sich hier alles um das Ausgangsprodukt der meisten Produkte: Milch. Fachbesucher erhalten Hintergrundinformationen zur Milchkompetenz von frischli und zum eigens entwickelten Qualitätssignet für die hochwertige Milch von deutschen Qualitäts-Milchbetrieben. Komplettiert wird das Angebot am Messestand durch die erfolgreichen rein pflanzlichen Milchalternativen. Highlight ist der neue Barista Bio-Hafer-Drink, der im Frühjahr 2025 in optimierter Rezeptur und nun in hochwertiger Bio-Qualität auf den Markt kommt. Wie vielfältig die verschiedenen Produkte von frischli unter anderem in der Systemgastronomie eingesetzt werden können, zeigen ganz konkrete Anwendungsbeispiele, die mit Sicherheit keine Wünsche offen lassen.

Informationen rund um die Produktwelt von frischli und Rezeptinspirationen für die Verwendung der Produkte erhalten Fachbesucher am Messestand von frischli und auf der Webseite unter www.frischli-foodservice.de.

frischli auf der INTERNORGA 2025 (14.–18.03.2025):

Halle A1 – Stand 208

Hersteller	frischli Milchwerke GmbH
	Bahndamm 4

31547 Rehburg-Loccum
Telefon: 0 50 37/ 3 01-0
E-Mail: verkauf@frischli.de
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