

Neues Desserthighlight in Bio-Qualität

frischli verwöhnt kleine und große Genießer ab Oktober 2025 mit dem neuen Bio-Milchpudding Karamell

frischli erweitert die beliebte Range an Bio-Milchpuddingen um die angesagte Sorte Karamell. Das direkt servierfertige Dessert ist insbesondere für die Verpflegung in Kitas und Schulen geeignet und kann in einer zertifizierten Menülinie eingesetzt werden. Die Rezeptur des neuen Bio-Milchpuddings wurde explizit für diese Zielgruppe entwickelt – aus fettarmer Milch und mit 6 % zugegebenem Zucker. Natürliches Karamellaroma und ein Hauch Meersalz verleihen dem cremigen Pudding seine verführerische Note.



Bio-Desserts für jeden Tag

frischli hat nun für jeden Tag der Woche ein Bio-Dessert im Sortiment: Neben dem neuen Bio-Milchpudding Karamell können Profiverwender ihre kleinen und großen Gäste mit Bio-Milchpudding in den Sorten Schoko und Vanille, Bio-Milchreis und Bio-Grießpudding verwöhnen. Die Desserts in hochwertiger Bio-Qualität sind ideal, um Vorgaben für mehr Bio in der Gemeinschaftsverpflegung umsetzen zu können. Besonders bei Milch und Milchprodukten steigt in vielen Bereichen des Foodservice die Nachfrage nach Produkten aus ökologischer Landwirtschaft. Die Bio-Desserts sind vielfältig einsetzbar und können einfach pur serviert oder mit Toppings beliebig verfeinert werden. Der Bio-Milchpudding Karamell lässt sich beispielsweise mit zarten Kekskrümeln, frischen Fruchtstückchen oder crunchy Granola kreativ variieren.

Praktisches Handling

Der Bio-Milchpudding Karamell ist für die vegetarische Ernährung geeignet, glutenfrei und kennzeichnungsfrei für Zusatzstoffe. Er kann im ungeöffneten Zustand ungekühlt gelagert werden und wird im benutzerfreundlichen, frischeversiegelten Eimer mit wiederverschließbarem Deckel angeboten.

Weitere Informationen unter 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