

frischli

100 % PFLANZLICH

UNSERE PRODUKT-HIGHLIGHTS IM HAFER-SORTIMENT



VEGAN



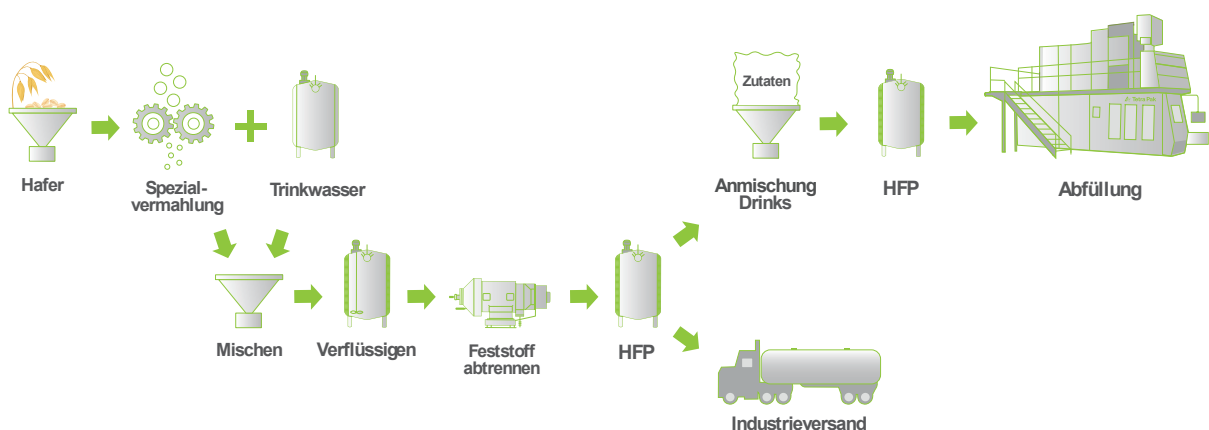


WIR PRODUZIEREN ERSTKLASSIGE HAFERDRINKS

Wir vereinen modernste Mühlentechnik, fortschrittliche Prozesstechnologie für die Hafer-Verflüssigung und hochmoderne Abfülltechnik, um hochwertige Haferdrinks von morgen zu schaffen.

In unserer Plant-based-Anlage in Rehburg-Loccum wird die Haferbase hergestellt, die dann zu einem Drink ausgemischt, ultrahoherhitzt und schließlich abgefüllt wird. Zum Einsatz kommt dabei ein neuartiger Produktionsprozess, der eine besonders hochwertige Qualität unserer Produkte gewährleistet.

ENTSTEHUNG EINES HAFERDRINKS



WIR BÜNDELN KOMPETENZEN

LANDWIRTSCHAFTLICHER ANBAU

- ✓ Hochwertiger Hafer von ausgewählten, langjährigen Vertragspartnern
- ✓ Seit Q3-2025: Eigene, hochentwickelte Hafermühle in Rehburg-Loccum



VERARBEITUNG & MÜHLENTÉCHNIK

- ✓ Innovative Hafermühle für höchste Kontrolle über jeden Verarbeitungsschritt
- ✓ Patentierter Herstellungsprozess und fortschrittliche Verflüssigungstechnologie
- ✓ Nachhaltige Abfülltechnik mit Fokus auf Ressourcenschonung
- ✓ Spezialvermahlung für optimale Produkteigenschaften



BESTE HAFER-PRODUKTE

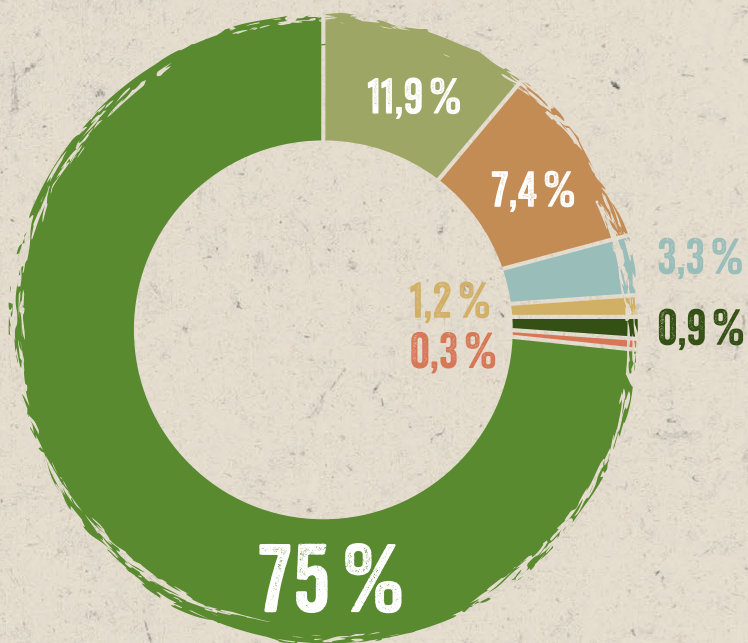
- ✓ Maximale Qualität
- ✓ Helle Farbe
- ✓ Geringer Hafergeschmack
- ✓ Angenehme Süße
- ✓ Hohe Funktionalität
- ✓ Kein Sediment bei Drinks und Kochcreme
- ✓ Produktvielfalt von Drinks, Desserts und Kochcreme



Wir bieten Qualitäts-Haferprodukte, die begeistern!



DIE MILCHALTERNATIVE NR. 1: HAFER



- Hafer
- Mandel
- Soja
- Kokos
- Reis
- Erbsen
- Cashew
- Sonstige

Quelle: NIQ MarketTrack A071VE02 - Daten W35 2023

Happy mit Hafer: Für viele Konsumenten sind **Haferprodukte** immer beliebter, sowohl geschmacklich als auch aus nachhaltiger Sicht. Zudem, weil sie **keine Laktose und kein Milcheiweiß** enthalten, sowie auch **kalorien- und fettärmer** sind als die meisten anderen Pflanzendrinks. Haferprodukte sind somit die beliebteste Milchalternative, was auch im Markthandel im Einzelhandel bestätigt wird:

NEUES PROJEKT STÄRKT DGE-QUALITÄTSSTANDARDS

Um ihren Gästen gesunde und nachhaltige Mahlzeiten anzubieten, orientieren sich immer mehr Anbieter in der **Gemeinschaftsverpflegung** an den **DGE-Qualitätsstandards**, die eine Grundlage für **ausgewogene Essensangebote** in **Mensa, Kantine** und Co. bieten.

Das BMLEH¹ unterstützt die vegane Angebotsausweitung mit einem 3-jährigen Projekt², das die **Praxistauglichkeit, Handhabbarkeit, Benutzerfreundlichkeit** und **Umsetzungshäufigkeit** dieser Standards fördert. Optimal für eine **gesunde und nachhaltige GV-Verpflegung von Jung bis Alt**.

¹ Bundesministerium für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat
² Projekt „Update DGE-Qualitätsstandards: Wissenschaft und Praxistauglichkeit in Einklang gebracht“

Mehr vegane Optionen in Restaurants, Mensen, Cafés & Co.

Die Zahl **pflanzlicher Gastronomiebetriebe** in Deutschland ist in den letzten Jahren deutlich gestiegen. **Tendenz: steigend.** Hinzu kommen zahlreiche **Veggie-Optionen** auf den Speisekarten regulärer Restaurants, Studierendenwerke und in der Gemeinschaftsverpflegung. Auch Kaffeeliebhabern bieten heute viele Cafés mindestens eine **Pflanzenmilchsorte** an.



41%

8%

2%



FLEXITARISCH



VEGETARISCH



VEGAN

Quelle: BMEL-Ernährungsreport 2024

Immer mehr vegan-vegetarisch und flexitarisch lebende Konsumenten

2024 ernährten sich laut Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) **8 % der deutschen Bevölkerung vegetarisch** und **2 % vegan**.

Fast die Hälfte der deutschen Bevölkerung (41 %) bezeichnete sich als **flexitarisch** – entscheidet sich also ganz bewusst für weniger tierische Lebensmittel.

Haferprodukte sind angesagter denn je!



HAPPY MIT UNSEREN HAFER-HIGHLIGHTS



UNGEKÜHLT
HALTBAR

OPTIMAL AUFSCÄUMBAR
IN KAFFEE-
VOLLAUTOMATEN!



VEGAN



DE-ÖKO-001



BIO HAFER BARISTA

Maximal lecker und optimal aufschäumbar – für cremige Macchiatos oder Cappuccino-Heißgetränkesspezialitäten & Co. Für die hohen Ansprüche der professionellen Gastronomie und Gemeinschaftsverpflegung. Perfekter Drinkschaum per Vollautomat, Milchaufschäumer oder Handgerät. Ungekühlt lagerbar.

- ✓ Die vegane Milchalternative für alle Kaffeespezialitäten
- ✓ Hervorragende Qualität
- ✓ Von Natur aus laktosefrei





NEUE REZEPTUR

DIE VEGANE MILCHALTERNATIVE!



BIO HAFERDRINK

Die vegane Milchalternative, die sich perfekt für die Verwendung in der Küche anbietet – ob zum Kochen, zum Zubereiten von Desserts oder einfach pur. Dank ihrer natürlichen Süße auch perfekt für Cerealien und Getränke. Erhältlich im 1-Liter-Packaging.

- ✓ **Vielseitige Anwendungsmöglichkeiten**
- ✓ **Hervorragende Qualität**
- ✓ **Ungekühlt haltbar**
- ✓ **Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten**
- ✓ **Von Natur aus laktosefrei**



HAFER-DESSERTS ZUM GENIESSSEN



AUCH IM 85-G-BECHER ERHÄLTlich!

BIO HAFER-DESSERT SCHOKO

Aus hochwertigen Zutaten und mit Rainforest-Alliance-zertifiziertem Kakao aus nachhaltigem Anbau. Perfekt für die Gemeinschaftsverpflegung, Gastronomie, Catering & Co.

Ungekühlt haltbar. Erhältlich als 3-kg-Eimer für Großverwender und als 85-g-Becherportion.

- ✓ Servierfertig
- ✓ Einfach und vielseitig in der Anwendung
- ✓ Ungekühlt haltbar, ideal für die Vorratshaltung
- ✓ Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten
- ✓ Von Natur aus laktosefrei
- ✓ Mit Rainforest Alliance-zertifiziertem Kakao aus nachhaltigem Anbau



100 % PFLANZLICH - 100 % VIELFÄLTIG

HAFER NATUR

Jetzt entdecken – unsere pflanzliche Joghurtalternative auf Hafer-Basis. Cremig-mild im Geschmack. Schmeckt überall, wo sonst auch Joghurt passt: pur, zum Müsli, als Dessert und zu vielem mehr.

- ✓ Cremig-feine Konsistenz
- ✓ Hervorragende Qualität
- ✓ Vollmundiger Geschmack
- ✓ Perfekt für süße und herzhafte Anwendungen
- ✓ Ungekühlt haltbar, ideal für die Vorratshaltung
- ✓ Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten
- ✓ Von Natur aus laktosefrei



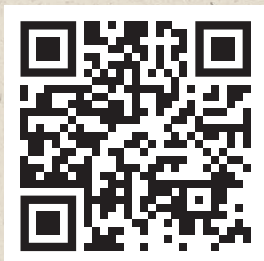
BIO HAFER KOCHCREME

Die pflanzliche Bio Kochcreme-Alternative zur klassischen Sahne. Mit einem Fettgehalt von 12,7 % die ideale, kochstabile Basis für Suppen und Saucen. Verfeinert durch die besonders samtige Cremigkeit jedes veganen Gerichts. Erhältlich im 1-kg-Packaging.

- ✓ Verleiht jedem Gericht eine besonders cremige Note
- ✓ Perfekt für süße und herzhaft-vegane Anwendungen
- ✓ Hitze- und säurestabil
- ✓ Optimale Koch- und Bindeeigenschaften
- ✓ Ungekühlt haltbar, ideal für die Vorratshaltung
- ✓ Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten
- ✓ Von Natur aus laktosefrei
- ✓ Wiederverschließbar



**WEITERE INFOS UND
REZEPTIDEEN AUF:
WWW.FRISCHLI-GREENGUIDE.DE**



UNSER HAFERSORTIMENT AUF EINEN BLICK

Artikelbezeichnung	Verkaufs- einheit	Art-Nr.	GTIN	Fettgehalt (pro 100 ml)
Hafer Natur	5 kg	7540	4045500075406	4,2 g
Hafer Mango-Maracuja	5 kg	7548	4045500075482	3,4 g
Bio Hafer-Dessert Schoko	3 kg	7541	4045500075413	5,1 g
Bio Hafer-Dessert Schoko	20 × 85 g	7580	4045500075802	5,1 g
Bio Hafer Barista	12 × 1 l	7501	4045500075017	2,1 g
Bio Haferdrink	12 × 1 l	7512	4045500075123	1,2 g
Bio Hafer Kochcreme	12 × 1 l	7530	4045500075307	13 g



VEGAN



DE-ÖKO-001



VEGAN

frischli Milchwerke GmbH, Bahndamm 4, 31547 Rehburg-Loccum
 Telefon 0 50 37 / 301-0, Telefax 0 50 37 / 301-120, E-Mail: verkauf@frischli.de
 www.frischli-foodservice.de, www.frischli-greenguide.de