

Neue Eiszeit mit frischli

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

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 Eiscafé-Betreiber und - Ketten, Bäcker sowie 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. Wer hier mit einem ansprechenden Angebot punktet und zusätzlich Toppings und verschiedene Saucen bereithält, kann das Eisangebot noch attraktiver gestalten und den Umsatz ankurbeln.

Softeis & Frozen Yoghurt

Im Mittelpunkt des Eiskonzeptes von frischli stehen vier neue Eis-Basen für die gelingsichere Zubereitung von Softeis und Frozen Yoghurt. Für den rein pflanzlichen Eisgenuss ist neben den Sorten Vanille und Schoko ein veganes Schoko-Softeis erhältlich, das ebenso cremig und lecker ist wie die Sorten auf Vollmilchbasis. Ergänzt wird das attraktive Sortiment durch eine Eis-Base für die Zubereitung von Frozen Yoghurt. Mit den gebrauchsfertigen Eis-Basen können schnell und einfach leckere Eiskreationen zubereitet werden. Bereits pur versprechen die Softeis- und Frozen-Yoghurt-Kreationen, die (bis auf die vegane Variante) über 70 % Vollmilch enthalten, Eisgenuss der Extraklasse. Aber auch eigene Rezepturen sind nach Belieben umsetzbar, um Kundinnen und Kunden mit verschiedenen Geschmacksvarianten zu begeistern.

Erhältlich sind von frischli aktuell vier Sorten:

- Vanille Softeis im 5- und 10-Liter-Gebinde

- Schoko Softeis im 5-Liter-Gebinde
- Softeis Schoko vegan im 5-Liter-Gebinde
- Frozen Yoghurt im 5-Liter-Gebinde

Die flüssigen Eismixe können bei Raumtemperatur lange gelagert werden und bieten ein unter hygienischen Gesichtspunkten absolut sicheres Eisvergnügen.

Die vier Eis-Basen im Detail:

- Vanille Softeis (im Verkauf als MILCHEIS bezeichnet), mit 71% Frischmilch, frischer Sahne und natürlichem Vanillearoma. Der beliebteste Softeisklassiker, der unglaublich cremig und vollmundig schmeckt.
- Schoko Softeis, mit mehr als 70% Frischmilch und echter Schokolade. Ein Hochgenuss für alle Schokoholics.
- Softeis Schoko vegan, ideal für alle, die pflanzliche Produkte wünschen oder die aus gesundheitlichen Gründen auf Milch verzichten.
- Frozen Yoghurt, mit mehr als 80% Joghurt, der cremige Genuss mit der typisch erfrischenden, leicht säuerlichen Joghurtnote, ideal für die Zugabe diverser Toppings und Fruchtsaucen.

Streicheis

Für die Zubereitung von Streicheis bietet frischli unter der Marke Carolina Premium hochwertige Eis-Basen in vier Sorten. 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.

Erhältlich sind unter der Marke Carolina aktuell vier Sorten:

- Carolina Premium Base Latte Naturale
- Carolina Premium Base Latte Cremosa
- Carolina Premium Base Cioccolato
- Carolina Premium Base Cioccolato Vegano

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.

Die vier Eis-Basen im Detail:

- Carolina Premium Naturale (im Verkauf als MILCHEIS bezeichnet) mit 71% Frischmilch, frischer Sahne und ausschließlich tierischen Fetten. Ein außergewöhnliches Produkt, das für alle geeignet ist, die ein traditionelles Eis wie früher herstellen möchten.
- Carolina Premium Cremosa, mit mehr als 70% Frischmilch und tierischen Fetten sowie einer kleinen Menge raffinierter pflanzlicher Fette. Dieses Produkt ist die richtige Wahl, um ein wärmeres und am Gaumen cremigeres Eis herzustellen. Das Produkt eignet sich vor allem zu Beginn und am Ende der Saison, wenn die Außentemperaturen etwas kühler sind.
- Carolina Premium Cioccolato, ein leicht zu gefrierendes Schokoladeneis, das den Geschmack von Schokolade von früher garantiert.
- Carolina Premium Cioccolato Vegano, für die Zubereitung von Schokoladensorbet, das die große Nachfrage nach pflanzlichen Produkten bedient und auch für Kunden mit Laktoseintoleranz die richtige Wahl ist, da sie auf diese Weise den erlesenen Geschmack dieses Eisklassikers sorglos genießen können.

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 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 2023 mit dem frischli Frischesortiment auch frische Molkereiprodukte 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