

Vielfalt an UHT-Sahne von frischli: für jede Anwendung das passende Produkt

Die frischli Milchwerke bieten eine breite Range an UHT Schlagsahne und Kuchen-Profi-Sahne in verschiedenen Fettgehaltsstufen und Gebindegrößen für Einzelhandel, Foodservice und Industrie

Ob in der Konditorei, in der Handelsgastronomie oder im Sternerestaurant: Sahne gehört zu den wichtigsten Basiszutaten. Doch die Anforderungen sind je nach Betrieb ganz unterschiedlich. Und so unterschiedlich sind auch die Produktlösungen, die frischli im Sortiment hat. Dabei sind alle Produkte durch ihre spezielle Erhitzung mindestens 8 Wochen ungekühlt lagerbar und erfüllen in besonderem Maße die HACCP-Anforderungen nach höchster Produktsicherheit.

Schlagsahne

Die frischli Schlagsahne überzeugt mit bestem Geschmack und ist ein hochwertiger Klassiker für anspruchsvolle Großverbraucher und Industriekunden. Gut gekühlt besitzt sie optimale Aufschlageigenschaften. Die Schlagsahne 32% ist nicht nur hitze- und säurestabil, sondern überzeugt auch durch ein hohes Aufschlagvolumen von mindestens 100% und eine optimale Stabilität der geschlagenen Sahne bei gekühlter Lagerung. Die Variante mit 35,01% Fett zeichnet sich durch eine besonders hohe Festigkeit sowie eine höhere Anwendungssicherheit aus, ein Überschlagen beziehungsweise Ausbuttern ist nur sehr schwer möglich. Bei einer Lagerung zwischen +2 °C und +6 °C ist bei diesem Produkt ein MHD von 10 Monaten möglich.

Erhältlich sind von frischli aktuell:

- H-Schlagsahne 30%, 1-kg-Gebinde, 5-kg-Bag-in-Box
- H-Schlagsahne 32%, 1-kg-Gebinde
- H-Schlagsahne 35,01%, 1-kg-Gebinde
- H-Schlagsahne 35,01%, extra weiß, hohes Volumen, 1-kg-Gebinde
- Bio-Schlagsahne 30 %, 1-kg-Gebinde

Küchen-Profi-Sahne

Küchensahne eignet sich besonders gut für Suppen und Soßen. Für den Dessertbereich ist Kochsahne jedoch eher ungeeignet, da sie sich nicht steif schlagen lässt. Die Range der Küchen-Profi-Sahne von frischli bietet für alle Rezepturen die passende Lösung und bringt vollen Geschmack in die Genussküche: die Sahne 20% wird bevorzugt in der klassischen Küche verwendet, die Sahne 15% eignet sich für den Einsatz in der mediterranen Küche und die Sahne 10% ist ideal für die leichte Genussküche. Alle drei Varianten weisen eine cremig-flüssige Konsistenz auf und sind exklusiv für Profiköche von Profiköchen mitentwickelt worden. Alle drei Varianten Küchen-Profi-Sahne – ob 10%, 15% oder 20% – flocken aufgrund ihrer Hitze- und Säurestabilität nicht aus und sind somit perfekt zum Kochen geeignet.

Erhältlich sind von frischli aktuell:

- Küchen-Profi-Sahne 10%, 1-kg-Gebinde
- Küchen-Profi-Sahne 15%, 1-kg-Gebinde
- Küchen-Profi-Sahne 20%, 1-kg-Gebinde
- Küchen-Profi-Sahne 20%, stichfest, 1-kg-Gebinde
- Bio Küchen-Profi-Sahne 20 %, 1-kg-Gebinde

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