

Gelingsicherheit garantiert: Softeisgenuss mit frischli

Die frischli Milchwerke bieten Bäckereien, Eisdienen und anderen Eis-interessierten Kunden der Foodservice-Branche direkt gebrauchsfertige und hochwertige Eis-Basen als Flüssig-Mix für die Zubereitung von wunderbar cremigem Softeis.



Die frischli Milchwerke sind nicht nur als Sahnespezialist international geschätzt, das Unternehmen hat auch eine perfekte Lösung für Eiscafé-Betreiber, Bäckereien, Coffeeshops sowie andere Foodservice-Kunden: Hochwertige Eis-Basen ready-to-use für die Zubereitung von Softeis. Mit der flüssigen Basis ist Softeis ohne Vorbereitung einfach und 100% gelingsicher zubereitet, insbesondere in Zeiten des Fachkräftemangels. Mit verschiedenen Toppings oder Saucen lässt sich das Angebot zusätzlich aufwerten – ideal, um kleine und große Gästen zu verwöhnen.

Die gebrauchsfertigen Eis-Basen in den Sorten Vanille und Schoko enthalten über 70% Vollmilch. Die flüssigen Eismixe werden in einer praktischen wiederverschließbaren BiB-Verpackung mit 5 Liter Inhalt angeboten. Großes Plus: Die Produkte können bei Raumtemperatur lange gelagert werden und bieten ein unter hygienischen Gesichtspunkten absolut sicheres Eisvergnügen.

Hersteller | **frischli Milchwerke GmbH**

Bahndamm 4

31547 Rehburg-Loccum

Telefon: 0 50 37/ 3 01-0

E-Mail: verkauf@frischli.dewww.frischli.de**Über frischli**

Die frischli Milchwerke sind ein 1901 gegründetes Familienunternehmen, das zu den modernsten und leistungsstärksten Molkereien Deutschlands gehört. Ob im Einzelhandel, für die Industrie oder den Foodservice: frischli ist mit einem hochwertigen Sortiment an haltbaren und frischen Molkereiprodukten sowie rein pflanzlichen Alternativen ein wichtiger Player in der Branche. Das Unternehmen mit Stammwerk im niedersächsischen Rehburg-Loccum und drei weiteren Milchwerken in Weißenfels (Sachsen-Anhalt), Eggenfelden (Bayern) und Schöppingen (Nordrhein-Westfalen) versteht sich bereits in vierter Generation als Anbieter von hochwertigen Molkereiprodukten und mehr, die höchste Anforderungen an Qualität, Nachhaltigkeit und Geschmack erfüllen. Mit ca. 1.000 Mitarbeitern erzielt das Unternehmen pro Geschäftsjahr ein Umsatzvolumen von ca. 800 Mio. 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