

frischli
100 % PFLANZLICH

UNSERE PRODUKT-HIGHLIGHTS IM HAFER-SORTIMENT



VEGAN



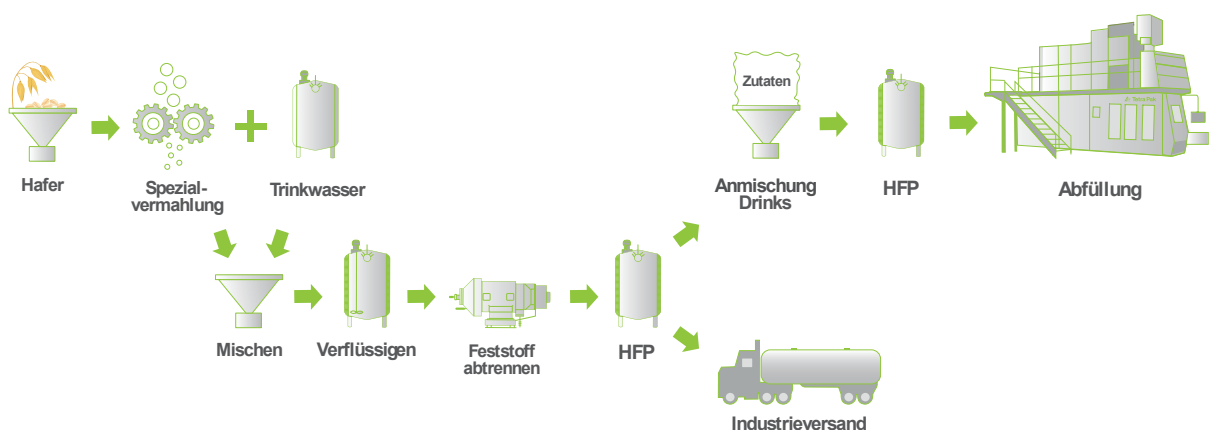


WIR PRODUZIEREN ERSTKLASSIGE HAFERDRINKS

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, ultrahocherhitzt 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

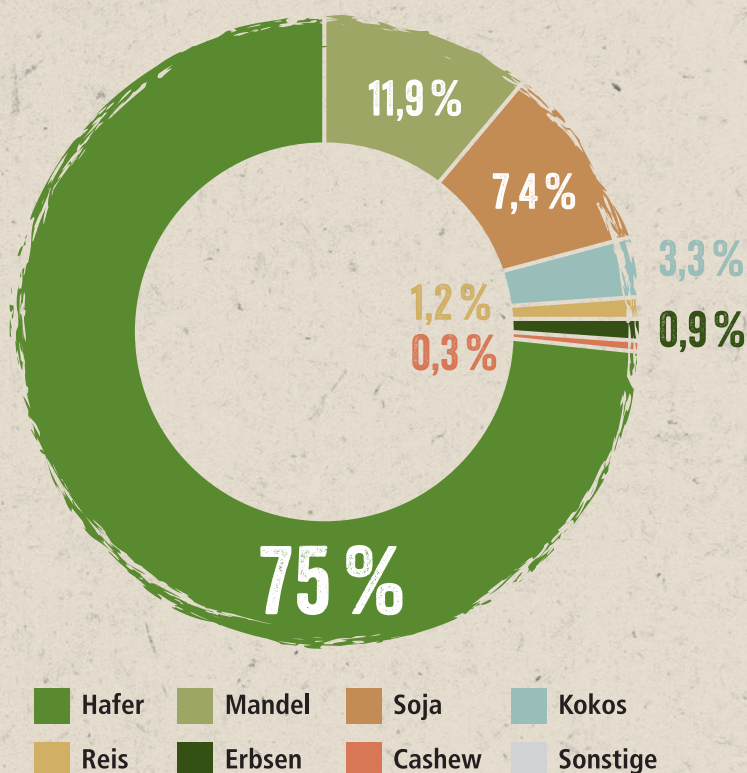
- ✓ Maximale Qualität
- ✓ Helle Farbe
- ✓ Geringer Hafergeschmack
- ✓ Angenehme Süße
- ✓ Hohe Funktionalität
- ✓ Kein Sediment bei Drinks und Kochcreme
- ✓ Produktvielfalt von Drinks, Desserts und Kochcreme



Wir bieten Qualitäts-Haferprodukte, die begeistern!



DIE MILCHALTERNATIVE NR. 1: HAFER



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:

Quelle: NIQ MarketTrack A071VE02 - Daten W35 2023

NEUES PROJEKT STÄRKT DGE-QUALITÄTSSTANDARDS

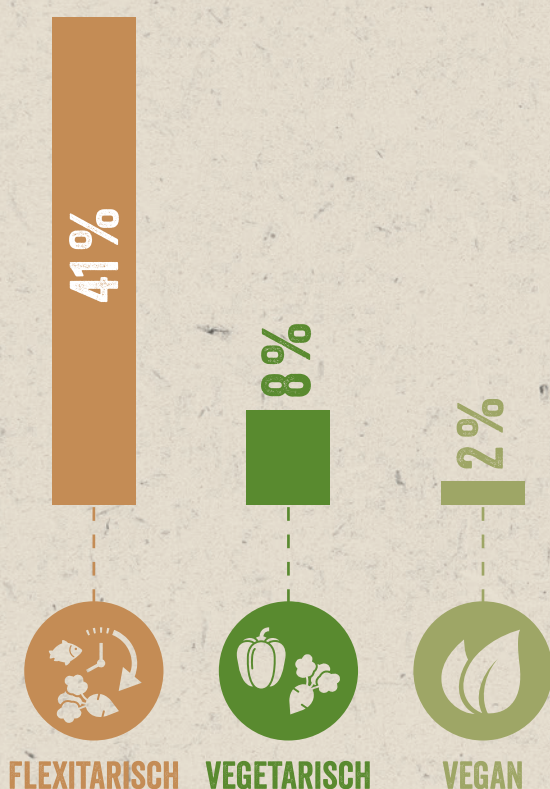
Um ihren Gästen gesunde und nachhaltige Mahlzeiten anzubieten, orientieren sich immer mehr Anbieter in der **Gemeinschaftsverpflegung** an den **DGE-Qualitätsstandards**, die eine Grundlage für **ausgewogene Essensangebote** in **Mensa, Kantine** und Co. bieten.

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**.

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.



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-Heißgetränkespezialitäten & 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



**DIE VEGANE
MILCHALTERNATIVE!**



VEGAN



DE-ÖKO-001

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 GENIESSEN



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**
- ✓ **Niedrigere CO2-Bilanz, geringer Land- & Energieverbrauch**
- ✓ **Ungekühlt haltbar, ideal für die Vorratshaltung**
- ✓ **Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten**
- ✓ **Von Natur aus laktosefrei**
- ✓ **Mit Rainforest Alliance-zertifiziertem Kakao aus nachhaltigem Anbau**



FRUCHTIG &
LECKER!



HAFER MANGO-MARACUJA

Exotisch, köstlich, verführerisch: unser neues rein pflanzliches Genuss-Highlight Hafer Mango-Maracuja im praktischen 5-kg-Eimer für Großverwender. Unwiderstehlich fruchtig und perfekt für einzigartige Anwendungen mit Anspruch – oder einfach pur!

- ✓ Köstlich-fruchtiger Hafer-Genuss
- ✓ Servierfertig
- ✓ Einfach und vielseitig in der Anwendung
- ✓ V-Label zertifiziert
- ✓ Ungekühlt haltbar, ideal für die Vorratshaltung
- ✓ Kennzeichnungsfrei auf Speisekarten
- ✓ Von Natur aus laktosefrei



100 % PFLANZLICH - 100 % VIELFÄLTIG

HAFER NATUR

Jetzt entdecken – unsere pflanzliche Joghurt-alternative 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



DE-ÖKO-001



**BESONDERS
CREMIG!**

**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	7510	4045500075109	1,5 g
Bio Hafer Kochcreme	12 × 1 l	7530	4045500075307	13 g



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