



PRESSEINFORMATION

Top-Neuheit vom Marktführer*: Waldfruchtquark von GASTRO

Die FrieslandCampina Foodservice-Marke GASTRO führt eine neue, außergewöhnliche Fruchtquark-Variante in den Außerhaus-Markt im Großgebäude ein.

Köln, im März 2016: GASTRO, Marktführer im Segment Fruchtquark- und Buttermilchdesserts, bringt eine absolute Neuheit im Großgebäude auf den Außerhaus-Markt: Der Fruchtquark „Waldfrucht“- nicht nur als saisonales Dessert ein Highlight - wird im April 2016 eingeführt. Ab KW 14 ist er als einziger Waldfrucht-Quark im Foodservice-Segment im Großhandel und in C&C-Märkten als Großgebäude erhältlich. Der neue Fruchtquark, hergestellt aus deutscher Milch, eignet sich ideal als Start in den Tag, als Dessert oder Zwischenmahlzeit und trägt zu einer hochwertigen, eiweißreichen Ernährung bei.

Der GASTRO Waldfruchtquark mit 20 % Fett i.Tr. und 9,5 % Waldfrüchten ist frei von kennzeichnungspflichtigen Zusatzstoffen auf Speisekarten und wird ohne Zusatz tierischer Gelatine hergestellt. Im praktischen 5-kg-Eimer lässt er sich von Profi-Anwendern in der Gemeinschaftsverpflegung, im Catering oder der Hotellerie schnell und einfach Portionieren und ist dank Wiederverschluss über mehrere Tage ohne Qualitätsverluste lagerbar.

Der cremige Fruchtquark enthält Waldfrüchte wie Brombeeren, Himbeeren und Heidelbeeren und setzt damit auf heimische, saisonale Früchte.

Er bietet vielseitige, individuelle Kombinationsmöglichkeiten in der Außerhaus-Gastronomie:

- Saisonal kann er z.B. im Sommer als gefroreter Waldfruchtquark mit frischer Minze angerichtet werden. Hierfür einfach den Waldfruchtquark portionieren und die Gläschen für 20 Minuten in den Tiefkühler stellen. Anschließend mit frischen Waldfrüchten garnieren, mit Minze dekorieren und servieren.
- Als Pfannkuchen-Füllung oder in kleinen Gläsern mit Beeren geschichtet ist er ebenfalls perfekt geeignet.
- Als servierfertiger Fruchtquark „pur“ verspricht er auf den Frühstücks- und Brunchbuffets in Hotels oder auf dem Tablett in der Gemeinschaftsverpflegung den Gästen ein abwechslungsreiches Geschmackserlebnis.

Mit dieser neuen Variante wird das Fruchtquark-Sortiment von GASTRO auf acht Sorten erweitert. Darüber hinaus bietet das GASTRO-Sortiment eine Vielzahl an basis- und veredelten Großgebinden sowie servierfertigen Portionsartikeln in besonderen Geschmacksrichtungen und konstant hoher Qualität.

* Datenbasis: Großverbraucher-Panel Geo Marketing GmbH, Köln. Deutschland 2015, Segment Quark- und Buttermilchdesserts

Produkte, Informationen und Ideen auf: www.gastro-foodservice.de

Abdruck honorarfrei, um ein Belegexemplar wird freundlichst gebeten an:

Pressekontakt Produkt PR:

Medienbüro Mendack
Susanne Mendack
Kaiserswerther Straße 129
40474 Düsseldorf
Tel.: 0211 436 03 44
Mobil: 0171 548 11 43
Email: sm@mb-mendack.de

Über GASTRO:

GASTRO von FrieslandCampina Foodservice ist für seine große Vielfalt an Milchbasisprodukten bekannt. Frischmilch und H-Milch-Produkte sind ebenso im Sortiment zu finden wie exzellente, veredelte Produkte, z.B. Fruchtojoghurt, Fruchtquark, Kräuterquark, Schmand, etc. Diese werden im Großgebilde angeboten. Im Segment der Portionsbecherware gibt es verschiedene hochwertige Fruchtojoghurt-, Mousse- und Puddingvarianten.

FrieslandCampina Foodservice präsentiert sich als starker Partner und Dienstleister für Gastronomie und Großhandel. Dabei setzt das Unternehmen auf bewährte Vertriebskanäle wie den Großhandel sowie C&C-Märkte. Hier kann das professionelle Sortimentsangebot für soziale Institutionen, Kantinen, Catering und Großverbraucher erworben werden. Weitere Informationen: www.gastro-foodservice.de

Royal FrieslandCampina N.V.

Täglich versorgt Royal FrieslandCampina Millionen Verbraucher in der ganzen Welt mit Molkereiprodukten mit wertvollen Nährstoffen. Mit einem Jahresumsatz von 11,3 Milliarden Euro gehört FrieslandCampina zu den fünf größten Molkereiunternehmen der Welt.

FrieslandCampina liefert Verbraucherprodukte wie Milchgetränke, Kindernahrung, Käse und Desserts in zahlreiche europäische Länder, nach Asien, Mittlere Osten und Afrika. Zudem werden professionelle Abnehmer mit Produkten beliefert, beispielsweise Backgewerbe und Gastronomie mit Sahne- und Butterprodukten. Darüber hinaus produziert FrieslandCampina Zutaten und Halbfabrikate für Hersteller von Kindernahrung, die Nahrungsmittelindustrie und den pharmazeutischen Sektor weltweit.

FrieslandCampina hat Niederlassungen in 32 Ländern mit insgesamt 22.168 Mitarbeitern. Die Produkte von FrieslandCampina erreichen mehr als 100 Länder. Die Hauptniederlassung des Unternehmens befindet sich in Amersfoort in den Niederlanden. Die Aktivitäten von FrieslandCampina sind in vier marktbezogene Business Groups gegliedert: Consumer Products Europe, Middle East & Africa; Consumer Products Asia; Cheese, Butter & Milkpowder und Ingredients. Die Gesellschaft ist vollständig in Händen der Zuivelcoöperatie FrieslandCampina U.A., die mit 19.054 Mitglied-Milchviehhältern in den Niederlanden, Deutschland und Belgien eine der größten Molkereigenossenschaften der Welt ist.

Für weitere Informationen besuchen Sie bitte: www.frieslandcampina.com