

**frischli**

Feinste Creme  
für feine Küche!



## Daten & Fakten

Bilddatenbank /  
Produktabbildungen:  
www.frischli.de

- Premium-Spezialitäten mit Raffinesse
- Vielseitig einsetzbar – zur Verfeinerung von Saucen, Dips und mehr
- Klarsichtdeckel wieder verschließbar
- Ungekühlt haltbar: in optimaler Qualität



### Creme frischli pur aus Sauerrahm

24% Fett  
wärmebehandelt  
Inhalt: 200g  
Art.-Nr.: 1178



### Creme frischli mit Kräutern aus Sauerrahm

24% Fett  
wärmebehandelt  
Inhalt: 200g  
Art.-Nr.: 1180



### Creme frischli 10% Balance aus Sauerrahm

10% Fett  
wärmebehandelt  
Inhalt: 200g  
Art.-Nr.: 1188



**Restlaufzeit:** 6 Wochen ungekühlt

**Maße:** Ø×H in mm = 75×87

**Sortierung:** 20×200g pro Steige – sortenrein

**Sprachen:** DE

### Steigen – Creme frischli

20 Becher à 200g  
4,3 kg Brutto-Gewicht  
B×T×H in mm = 375×295×105  
Art.-Nr.: siehe oben



### Paletten – Creme frischli

**Euro-Palette:** 2720 Becher à 200g  
17 Lagen à 8 Steigen  
B×T×H in mm = 1200×800×1680  
Art.-Nr.: siehe oben

frischli Milchwerke GmbH  
Bahndamm 4  
31547 Rehburg-Loccum

Telefon 0 50 37 / 3 01-0  
Telefax 0 50 37 / 3 01-120  
E-Mail verkauf@frischli.de

www.frischli.de