

frizle®
FRISCHE SPÄTZLE

SPÄTZLE

FRISCH PRESSEN

DIREKT AUS DER VERPACKUNG



frizle AG
Jahnstr. 2
D-69254 Malsch

PRESSEMAPPE

1. EINMAL IM LEBEN ETWAS EIGENES MACHEN

frizle steht für „frische Spätzle“ – genau das ist es, was wir machen. Spätzle so frisch wie hausgemacht, dank einer einzigartigen Innovation: der **ersten Spätzlepresse aus Papier**.

Die Idee wurde beim Kochen in der Studenten-WG geboren. Wir haben schon immer Wert auf hochwertiges Essen gelegt und uns gerne die Zeit genommen, Spätzle nach Mutters bzw. Omas Rezept selbst zu machen. Einzig das Spülen – der zähe oder eingetrocknete Teig in Schüsseln und Spätzlepresse –

war immer eine mentale Hürde, ein echter Stimmungskiller an gemeinsamen Kochabenden. Fertige Spätzle waren aber keine Alternative, denn weder die getrockneten noch die vorgekochten Spätzle aus dem Kühlregal konnten mit den selbst zubereiteten mithalten, da diese in der Produktion bereits gekocht werden. So entstand die Idee für frizle: bester, naturbelassener und roher Spätzleteig aus einer Verpackung, die gleichzeitig Spätzlepresse ist. Keine anstrengende Zubereitung des Teiges, keine Reinigung der Presse oder des Hobels und trotzdem Spätzle hausgemacht und frisch wie von Oma.



Die Unternehmensgründung wurde mit finanzieller Unterstützung von Freunden und Familie gestemmt. Um unsere Idee in ein realisierbares Verpackungskonzept zu überführen, haben wir einen erfahrenen Partner aus der Verpackungsentwicklung einbezogen und beteiligt. Die meisten anderen Produkte greifen auf bereits existierende, standardisierte Verpackungen zurück. Bei uns war dies nicht möglich. Was wir brauchten, gab es einfach noch nicht. Aus diesem Grund mussten wir eine eigene Verpackungsmaschine entwickeln lassen, einen echten Prototyp! Spätestens da wurde uns klar, dass diese Anschaffung nicht mehr aus eigener Tasche zu bezahlen ist. Um die „Spätzlepresse aus Papier“ zur Marktreife zu bringen, konnten wir eine regionale Investorengruppe überzeugen, die uns nicht nur finanziell, sondern auch mit Rat und Tat beiseite steht.

Ebenso war die Entwicklung unseres Teiges nicht einfach und erwies sich als zeitaufwändig. Hierbei haben wir Unterstützung von unserem Partner und Produzenten ALB GOLD aber auch von Instituten wie dem Deutschen Institut für Lebensmitteltechnologie erhalten. Gemeinsam ist es uns trotz dieser Herausforderungen gelungen, einen rohen Teig mit 30% frischem Ei und einer Restlaufzeit von 28 Tagen zu entwickeln. Nach unserem Kenntnisstand ist frizle damit der erste und einzige rohe Bio-Spätzleteig im Handel.

2. TEAM

Das Team von frizle vereint vor allem eines: Leidenschaft und Hingabe. So hat zwar jeder Mitarbeiter seinen eigenen Verantwortungsbereich, es beteiligen sich aber alle an anstehenden Arbeiten. Dabei ergänzen wir uns mit unseren unterschiedlichen Kompetenzen. Wir nutzen die Flexibilität eines kleinen, eingespielten Teams, ohne dass dabei wichtige Aufgaben untergehen.

Zwei Mitglieder der frizle Familie kurz vorgestellt:

Martin Sluk - CEO frizle AG

- Ausbildung: Uni Mannheim Wirtschaftsinformatik
- Verantwortungsbereiche:
 - Produktionsbegleitung
 - Vertrieb
 - Marketing

Kristina Zerr - Produktentwicklung frizle AG

- Ausbildung: Uni Hohenheim Lebensmitteltechnologie
- Verantwortungsbereiche:
 - Produktentwicklung
 - Qualitätssicherung



3. PRODUKTIDEE

Unser Grundsatz: Spätzle machen kann jetzt jeder. Ganz **ohne Abwasch, ohne Presse** und mit **viel Spaß**.

frizle steht für **frische Spätzle** – genau das ist es, was wir machen: Besten, naturbelassenen, rohen Bio-Spätzleteig, verpackt in einer einzigartigen Innovation, nämlich der ersten Spätzlepresse aus Papier.

DAS ERGEBNIS: Spätzle, so frisch wie hausgemacht. Ohne anstrengende Zubereitung des Teiges, ohne Reinigung der Presse oder des Hobels, ohne Spülen, ohne klebrige Hände. So lecker wie bei Oma.

Für alle, die finden, dass fertige Spätzle keine Alternative sind – denn weder die getrockneten noch die vorgekochten aus dem Kühlregal können hier mithalten.



Wie funktioniert frizle eigentlich?

Denkbar einfach. In nur drei Schritten kommt man zum Spätzle-Glück!

1. ÖFFNEN

ZUERST DIE PACKUNG AUS DEM KÜHLSCHRANK NEHMEN. JE WÄRMER DER TEIG, DESTO EINFACHER DAS ROLLEN. EINEN TOPF MIT MINDESTENS 5 LITER WASSER ZUM KOCHEN BRINGEN. WASSER NICHT SALZEN! FRISCHE-SIEGEL ABZIEHEN.

2. ROLLEN

WENN DAS WASSER LEICHT KOCHT, DIE PACKUNG VON OBEN ROLLEN UND SO DEN TEIG KRÄFTIG AUSDRÜCKEN. JE NÄHER AM WASSER, UMSO DICKER DIE SPÄTZLE.

3. GENIESSEN

KURZ HOCHKOCHEN UND GLEICH ABSCHÖPFEN, SOBALD DIE SPÄTZLE AN DIE OBERFLÄCHE KOMMEN. SPÄTESTENS NACH 60 SEKUNDEN. FERTIG!

frizle gibt es in 3 leckeren Sorten:

Eier-Spätzle - ganz klassisch

Viel frisches Bio-Ei für die perfekte Konsistenz. Übertollend zu Gerichten mit Soßen oder einfach mit einem Stich Butter oder geriebenem Käse.



Chili-Spätzle - wunderschön rot und etwas pikant

Unsere Spätzle mit Chili und edlen Gewürzen. Für alle, die es gerne etwas schärfer mögen. Ein toller Farbakzent auf jedem Teller. Perfekt zu Chili con - oder sin - carne.



Bärlauch-Spätzle - würzig und frisch

Verfeinert mit viel frisch geschnittenem Bärlauch. Für alle, die es gerne etwas herzhafter mögen. Eine toll leuchtend grüne Ergänzung zu Gerichten mit Pilzen, Wild oder Fisch.



PRODUKTINFOS



BIO-EIER-SPÄTZLE



BIO-BÄRLAUCH-SPÄTZLE



BIO-CHILI-SPÄTZLE

ARTIKEL-NR.	1001	1002	1003
UVP	2,99 €	2,99 €	2,99 €
FÜLLMENGE/ ENDGEWICHT	380g roher Spätzleteig ergeben ca. 500g frische Spätzle	380g roher Spätzleteig ergeben ca. 500g frische Spätzle	380g roher Spätzleteig ergeben ca. 500g frische Spätzle
HALTBARKEIT AB PRODUKTION	28 Tage bei +2 °C bis +7 °C	28 Tage bei +2 °C bis +7 °C	28 Tage bei +2 °C bis +7 °C
PLATZIERUNG	Frische-Regal	Frische-Regal	Frische-Regal
VERPACKUNGS- EINHEIT	sortenrein gepackt à 6 Stück	sortenrein gepackt à 6 Stück	sortenrein gepackt à 6 Stück
ABMESSUNG TRAY	L 235 x B 148 x H 215 mm	L 235 x B 148 x H 215 mm	L 235 x B 148 x H 215 mm
QUALITÄT	100 % Bio DE-ÖKO-006	100 % Bio DE-ÖKO-006	100 % Bio DE-ÖKO-006
HERGESTELLT IN	Deutschland	Deutschland	Deutschland
ZUTATEN	Weizenmehl*, Frischei* (30%), Trinkwasser, Speisesalz, Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.	Weizenmehl*, Frischei* (30%), Trinkwasser, Speisesalz, Bärlauchblätter geschnitten* (2%), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.	Weizenmehl*, Frischei* (28%), Trinkwasser, Paprika-Gemüsezubereitung* (9%) (rote Paprika*, rote Paprika geröstet*, Auberginen geröstet*, Olivenöl*, Apfelsaftkonzentrat*, Knoblauch*, Meersalz, Säuerungsmittel: Zitronensaftkonzentrat*, Essig*, Zitronensäure), Speisesalz, Chilipulver* (1%), Antioxidationsmittel: Ascorbinsäure.

* aus biologischer Landwirtschaft. Nicht zum Rohverzehr geeignet.



BISHER ERHALTENE AUSZEICHNUNGEN



INFO: Die BIOFACH ist die weltgrößte Fachbesucher-Messe für organische Lebensmittel. Ca. 45.000 Fachbesucher können jeweils eine Stimme für den Best New Product Award einreichen.



4. KONTAKT

Postadresse:

frizle AG
Jahnstr. 2
D-69254 Malsch

Internet:

web: www.frizle.de
facebook.com/frizle.Frische.Spaetle

Ansprechpartner für Pressefragen:

Paul Schwarzer // E-mail: presse@frizle.de

Handelsregister:

Amtsgericht Mannheim, HRB 713482, USt-IdNr.: DE280936421

Verantwortliche:

Vorstand: Martin Nikolaus Sluk
Aufsichtsrat: Dr. Maren Müller, Dr. Winfried Mayer, Ingo Heilmann

Haftungsausschluss

Die vorliegenden Unterlagen wurden mit größtmöglicher Sorgfalt erstellt. Trotzdem kann keine Gewähr für Fehlerfreiheit und Vollständigkeit gegeben werden.