

Privatmolkerei Naarmann erweitert Puddingsortiment:

Amarena-Kirsch und Mango setzen fruchtig-cremige Akzente in der Gemeinschaftsverpflegung

Ungekühlt lange haltbar, effizient portionierbar, ideal für Großküchen & Catering

Das Naarmann Puddingsortiment wächst: Mit **Amarena-Kirsch Pudding** und **Mango Pudding** ergänzt die Privatmolkerei Naarmann zum Frühjahr 2026 ihr umfangreiches Dessertangebot um zwei fruchtig-cremige Varianten. Die neuen Sorten sind speziell auf die Anforderungen der Gemeinschaftsverpflegung abgestimmt – vielseitig kombinierbar, zeitsparend in der Anwendung und kalkulationssicher im Einsatz.

Fruchtig, cremig, lecker – zwei Sorten, viele Möglichkeiten

- **Amarena-Kirsch Pudding:** vollmundig, mit typischer Amarena-Note – ideal für Schichtdesserts, Swirls und als fruchtiges Topping-Pendant zu Vanille und Schoko Pudding
- **Mango Pudding:** sonnig-exotisch und cremig – harmonisiert hervorragend mit Joghurt, Grieß oder Vanille Pudding sowie Kokos und frischen Früchten

Effizient und hygienisch

Beide Puddingsorten werden im **wiederverschließbaren 5-kg-Eimer** geliefert und ermöglichen eine saubere, einfache und hygienische Handhabung. In Kombination mit der optional erhältlichen Naarmann Dessertpumpe gelingt das Portionieren präzise, sauber und effizient – perfekt für den Einsatz in Großküchen, Betriebsrestaurants, Kliniken, Schulen sowie Cateringbetrieben.

Lager- und Kalkulationssicherheit

Wie alle Naarmann-Puddingsorten sind auch die Neuheiten ungekühlt lange haltbar. Das erleichtert die Lagerhaltung, vereinfacht die Planung und erhöht die Wirtschaftlichkeit.

Privatmolkerei Naarmann

Naarmann steht seit 1903 für vielfältigen Milchgenuss für die Gastronomie, die Großküchen und die Lebensmittelindustrie. Die Privatmolkerei aus dem Münsterland beliefert die Gastronomie, Verpflegungsbranche und die lebensmittelverarbeitende Industrie mit hochwertigen, haltbaren Milchprodukten, innovativen, pflanzenbasierten Milchalternativen sowie nachhaltigen **Bio-Milchprodukten sowie BIOLAND H-Milch in verschiedenen Fettstufen und Gebindegrößen**. Das mittelständische Unternehmen hat einem jährlichen Umsatz von 190 Mio. € und beschäftigt 250 Mitarbeiter*innen.

Weitere Informationen:

Benötigen Sie weitere Informationen zu den Produkten oder zur Privatmolkerei Naarmann? Dann kontaktieren Sie bitte unsere Ansprechpartnerin. Umfangreiche Informationen zu den einzelnen Produkten finden Sie hier zum Download.

<https://www.naarmann.de/de/pressemeldungen>

Cornelia Kreimer

Telefon: +49 5973|30-36
E-mail: cornelia.kreimer@naarmann.de
Web: www.naarmann.de

Instagram: @naarmann_privatmolkerei
Facebook: Privatmolkerei-Naarmann-GmbH
LinkedIn: Privatmolkerei-Naarmann-GmbH

Fotoauswahl:

BU: Amarena Kirsch Pudding von Naarmann im wiederverschließbaren 5 kg Eimer (Bild: Naarmann)



BU: Mango Pudding von Naarmann im wiederverschließbaren 5 kg Eimer (Bild: Naarmann)