



## PRESSEINFORMATION

### **ALPENHAIN auf der Internorga 2014**

#### **Vielseitige Käse-Spezialitäten für kreative Impulse in der Profi-Küche**

Lehen, im Januar 2014. Mit bedarfsorientierten Premium-Produkten und kreativen Ideen für die Profi-Küche präsentiert sich ALPENHAIN auf der diesjährigen Internorga in Hamburg (14. bis 19. März). Auf der Leitmesse für den Außer-Haus-Markt stehen bei ALPENHAIN am authentisch bayerisch gestalteten Stand (Halle B2.EG, Stand Nr. 113) die neuen unpanierten Käse-Nuggets im Fokus, die in dieser Form einmalig am Markt sind. Neben einem Verpackungsrelaunch der Käseportionen sind der neue Grillkäse und ein kreatives Topping-Konzept weitere Highlight-Themen. Wie vielseitig und raffiniert die ALPENHAIN Käsespezialitäten einsetzbar sind, zeigt ein Messekoch beim Frontcooking während der gesamten Messe. Alle Neuheiten werden selbstverständlich wie alle anderen Markenprodukte auch nach den ALPENHAIN Clean-Label-Qualitätsstandards hergestellt – also ohne Zusatz von Aromen, Geschmacksverstärkern sowie Farb- und Konservierungsstoffen.

#### **Unpanierte TK Käse-Nuggets**

Großer Auftritt für kleine Nuggets: Als Käse-Fingerfood ohne Panade sind die unpanierten Käse-Nuggets von ALPENHAIN einmalig am Markt. Sie überzeugen als milde Sorte „Natur“ ebenso wie als feurig-scharfe Variante „Chili“ (ca. 22,5 g pro Stück). Die Käse-Nuggets sind wahre Alleskönner und äußerst flexibel einsetzbar: Kalt sowie warm sind sie ein Genuss als Topping auf Salat, als Snack zum Dippen oder als Flying-Bufferet-Köstlichkeit. Sie lassen sich bequem mit den Fingern essen und ölen nicht aus. Auch in der Tellermitte sorgen die TK-Käsespezialitäten für Abwechslung, beispielsweise als Käse-Nugget-Spieß mit bunter Paprika und Zucchini.

## **Verpackungsrelaunch Portionssortiment**

Im neuen Gewand präsentieren sich die Alpenmilch Käseportionen von ALPENHAIN: Die Kleinpackungen à 25g bzw. 22g überzeugen jetzt durch ein elegant-schlichtes Farbkonzept, das die Wertigkeit des ALPENHAIN Camemberts beziehungsweise Bries aus regionaler Alpenmilch unterstreicht. Die drei Portionsvarianten Brie Snack, Camembert „Würzig“ und Schuhplattler Camembert „Der Leichte“ von ALPENHAIN eignen sich bestens zum Anrichten auf anspruchsvollen (Frühstücks-)Buffets oder als leckerer Snack. Die laktosefreie Alpenmilch Camembert Portion „Würzig“ ist das neueste Portions-Produkt: Die bayerische Weichkäsespezialität mit feinem Weißschimmel besticht durch würzigen Geschmack bei cremiger Konsistenz und stellt damit *die* ideale regionale Alternative zu französisch positionierten Produkten dar.

## **Grillkäse mit verbesserter Rezeptur**

Neu im Sortiment ist der Grillkäse (Rezeptur-Relaunch des bekannten Käse-Medaillons mit Grillstreifen), der nach erfolgter Produktoptimierung eine rundum gute Figur macht als vegetarische Alternative zum Grillsteak oder als fleischlose Hauptkomponente – ergänzt zum Beispiel mit knackigem Gemüse. Der TK-Grillkäse sieht aus wie frisch gegrillt, wird ganz unkompliziert in Konvektomat, Fritteuse, Pfanne/Grill oder in der Mikrowelle zubereitet und ist im Handumdrehen servierfertig.

## **Kreatives Topping-Konzept**

Mit einem vielfältigen Topping-Konzept macht ALPENHAIN jetzt noch mehr Lust auf kreative Profi-Küche und setzt bewährte Klassiker neu in Szene: Ob TK Snacks, Camembert- oder Mozzarella-Scheiben und -Perlen sowie Camembert Creme und Obazda – dem Einsatz der raffinierten Käsespezialitäten von ALPENHAIN im gesamten Ho/Re/Ca- und GV-Segment sind so gut wie keine Grenzen gesetzt. Als leckere fleischlose Highlights geben sie Salaten und Gemüsegerichten das „gewisse Etwas“, aber auch Pizza, Pasta und Burger lassen sich mit diesen wahren Alleskönnern optisch und geschmacklich perfekt aufpeppen. Die vielfältigen Einsatzmöglichkeiten und eine große Auswahl an

neuen Verwendungsideen sind übersichtlich in einem speziellen „ALPENHAIN Topping-Folder“ zusammengefasst – der ab März 2014 unter [www.alpenhain.de/foodservice](http://www.alpenhain.de/foodservice) praktisch zum Download bereit steht.

### **ALPENHAIN: Mit Kompetenz beraten**

„Als kompetenter Partner für kreative Profi-Köche unterstützen wir unsere Kunden mit Premiümlösungen, welche die Anforderungen unterschiedlicher Zielgruppen im Gastronomie- und GV-Bereich optimal erfüllen“, sagt Michael Wittwer, Nationaler Verkaufsleiter Foodservice bei ALPENHAIN. „Unsere Produkte bieten durch ihre individuelle Verwendbarkeit, ihre unkomplizierte Handhabung, ihre hohe Zubereitungs- und Kalkulationssicherheit und nicht zuletzt durch ihren hohen Genussfaktor einen besonderen Mehrwert.“

Auf der Website [www.alpenhain.de/foodservice](http://www.alpenhain.de/foodservice) finden Gastronomen und Großverbraucher alle Informationen zu den neuen Produkten sowie zum gesamten Foodservice-Sortiment von ALPENHAIN.

\*\*\*\*\*

### **Über ALPENHAIN:**

„Wir machen mehr aus Käse“ - mit dieser Philosophie entwickelt, produziert und vermarktet ALPENHAIN seit mehr als 100 Jahren schmackhafte Käsespezialitäten für das In- und Ausland. Die mittlerweile in vierter Generation familiengeführte Käserei in Lehen ist auch heute noch Ausgangspunkt für neue, innovative Käseideen. Diese werden nur aus tagesfrischer, hochwertiger Milch von Bauernhöfen aus der umliegenden Region, dem Voralpenland hergestellt. Die kleine Dorfkäserei von einst ist heute ein hochmodernes Unternehmen und einer der führenden Weichkäsehersteller in Deutschland mit kontinuierlichem Wachstum. Die besondere Kompetenz von ALPENHAIN liegt im Bereich der schnell und einfach zuzubereitenden heißen Käsespezialitäten (gekühlt und tiefgekühlt) mit dem Klassiker Back-Camembert und vielen kreativen Käse Snack Produkten. Im traditionellen Weichkäse bietet ALPENHAIN eine einzigartige Auswahl an Brotzeitkäsen, mit dem Original Obazda als Leaderprodukt. Diese ALPENHAIN Markenangebote werden im LEH, bei Großverbrauchern und im HoReCa Bereich angeboten.

\*\*\*\*\*

Für weitere Informationen:  
Engel & Zimmermann AG  
Franziska Schutter und Nadine Hofer  
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel. 089 / 893 563 511, Fax 089 / 893 984 29  
Email: [alpenhain@engel-zimmermann.de](mailto:alpenhain@engel-zimmermann.de)