



PRESSEINFORMATION

Kreative Viral-Kampagne zum neuen Toastertaler:

ALPENHAIN präsentiert ersten Käse-Snack zum Toasten

Lehen, im Juli 2014. Einzigartiger Käse-Snack aus dem sagenumwobenen Toastertal: Mit dem neuen Toastertaler sorgt ALPENHAIN ab Mitte August für besonderen Genuss der etwas anderen Art. Der Clou: Zubereitet wird die fein-würzige Käse-Spezialität direkt im Toaster – ganz nach Geschmack kann bis zum gewünschten Bräunungsgrad getoastet werden. Und der Toaster bleibt absolut sauber! Der Toastertaler kommt in den Varianten „Classic“ und „Chili“ in den Handel und wird wie alle ALPENHAIN Markenprodukte nach Clean Label-Qualitätsstandards hergestellt, also ohne Zusatz von Aromen, Geschmacksverstärkern sowie Farb- und Konservierungsstoffen.

„Mit dem Toastertaler bringen wir ein völlig neues Käseprodukt auf den Markt“, sagt Claus Jahnke, Marketingleiter bei ALPENHAIN. „Der natürliche Käse-Snack überzeugt komplett im Geschmack, ist schnell und einfach verzehrbereit und macht darüber hinaus bereits die Zubereitung zum Event.“ Damit ist der Toastertaler perfekt geeignet für jüngere Zielgruppen: Mehr als zwei Drittel der unter 30-Jährigen essen inzwischen statt Hauptmahlzeiten lieber Snacks.

Begleitet wird die Markteinführung von einer außergewöhnlichen Viral-Kampagne, die – passend zur jungen Zielgruppe – im Daily-Soap- und Online-Bereich gespielt wird. Beim Toastertaler setzt ALPENHAIN auf erzählerische Elemente und eine kreative Background-Story. Elen Gulde, Senior Produktmanagerin Consumer: „Hierfür haben wir die Entdeckung des Toastertalers beziehungsweise seine Heimat, das Toastertal, mit einem Augenzwinkern inszeniert und eine ganz eigene Welt zum Leben erweckt – eine einmalige Kampagne für ein einmaliges Produkt!“

Mehr dazu: www.toastertal.de

Produktdaten ALPENHAIN Toastertaler

Einführung	Mitte August 2014
Sorten	<ul style="list-style-type: none">• Classic• Chili
Gebinde	200 g-Packung = 4 x 50g
UVP	2,79 €

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