



## PRESSEINFORMATION

### **Heißer Käsegenuss mit dem gewissen Etwas**

### **ALPENHAIN erweitert seine erfolgreiche Back-Camembert-Range um die feurige Variante „Chili“**

Lehen, im April 2014. Die Back-Camembert-Range von ALPENHAIN bekommt ab Mai feurig-pikanten Zuwachs: Der neue Back-Camembert „Chili“ überzeugt durch seine knusprige Panade und den ausgewogenen Geschmack von zartschmelzendem Käse, kombiniert mit scharfem Chili und der Süße von Mangos – denn die neue Käsekreation wird von einem fruchtigen Mango-Aprikosen-Dip begleitet. Gewohnt convenient gelingt die Back-Camembert-Variante einfach und schnell im Ofen ebenso wie in der Pfanne. Der Back-Camembert „Chili“ wird wie alle Käsespezialitäten der Marke ALPENHAIN nach den Clean Label-Qualitätsstandards hergestellt, also ohne Zusatz von Aromen, Geschmacksverstärkern sowie Farb- und Konservierungsstoffen.

Dass Verbraucher Abwechslung beim Back-Camembert schätzen, hat bereits der große Erfolg des ALPENHAIN Back-Camembert „Würzig“ gezeigt, der seit seiner Einführung 2012 On-Top-Zuwächse von 11 Prozent<sup>1</sup> im Absatz mit sich brachte. „Immer mehr neue und jüngere Konsumenten entdecken die Back-Camembert-Sorten für sich“, sagt Elen Gulde, Senior-Produktmanagerin Consumer bei ALPENHAIN. „Mit der feurigen Variante ‚Chili‘ runden wir unser Sortiment als *die* Marke und Vorreiter in diesem Segment nun optimal ab.“

---

<sup>1</sup> Zuwachs in der Kategorie Back-Camembert; ACNielsen, YTD Ende Juni 2013 vs. YTD Ende Juni 2012

## Produktdaten ALPENHAIN Back-Camembert „Chili“

Einführung	Mai 2014
Gebinde	200 g-Packung = 2 x 75 g Back-Camembert „Chili“ + 2 Portionen Mango-Aprikosen-Dip à 25 g
UVP	2,79-2,89 □

\*\*\*\*\*

### 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 Käse-Spezialitäten (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)