



FOODSERVICE

PRESSEINFORMATION

Profi-Partner für Gastronomie und Großverbraucher:

ALPENHAIN Foodservice zeigt neue Käsespezialitäten auf der Internorga

Lehen, im Januar 2015. Neue, vielseitige Käsespezialitäten und kreative Impulse für Küchenchefs stehen in diesem Jahr im Fokus am Messestand des ALPENHAIN Foodservice auf der Internorga in Hamburg (13. bis 18. März, Halle B2, Stand EG 113). Auch für kulinarischen Genuss ist wie immer gesorgt: Beim Frontcooking am Stand präsentiert ein Messekoch in diesem Jahr abwechslungsreiche Burger-Ideen mit den beliebten Käseprodukten.

ALPENHAIN Cheese-Steak: Vegetarisches Allround-Talent

Das neue **Cheese-Steak** von ALPENHAIN überzeugt als leckere, unpaarierte Käse-Mahlzeit für die Tellermitte. Die Neuheit passt bestens zu Gemüse, Salat und Aufläufen – und ist die ideale vegetarische Alternative auch für trendige Burger-Kreationen.

„Die Essgewohnheiten der Gäste verändern sich stark: Die Zahl der Vegetarier wie auch der sogenannten Flexitarier, die ihren Fleischkonsum zumindest einschränken, wächst stetig“, sagt Senior-Produktmanagerin Svenja Harnischmacher. „Mit dem Cheese-Steak bauen wir daher unser vielfältiges Portfolio an Käsespezialitäten aus und bieten Gastronomen jetzt noch mehr Spielraum für abwechslungsreiche Speisen-Kreationen.“

Tolle Burger-Ideen: ALPENHAIN und Lantmänner Unibake Germany

Absolut im Trend liegt aktuell das Thema „Burger“ – es gibt sie längst nicht mehr nur bei den großen Fast-Food-Ketten: Ob mit Fleisch-, Fisch- oder Käse-Patty, bei Burger-Fans sind heute abwechslungsreiche Variationen mit dem gewissen Etwas gefragt. Zur Internorga stellt ALPENHAIN daher zusammen mit Lantmänner Unibake Germany neue **Burger-Ideen** vor.

Vom deftigen Beefburger Classic, mit dem neuen Cheese-Steak, über den bayerisch inspirierten Obazda-Burger bis hin zum leckeren Mini-Burger mit den ALPENHAIN Käse-Nuggets bleiben hier keine Wünsche offen.

Ein praktischer Folder zeigt die vielseitigen Einsatzmöglichkeiten der Käseprodukte zwischen zwei Brötchenhälften und bildet den Auftakt für die **Kooperation von ALPENHAIN mit Lantmännern Unibake Germany**, dem Spezialisten für tiefgefrorene und frische Backwaren.

Raffinierter Genuss für die Systemgastronomie: Royal Käse-Spieße

Am Messestand des ALPENHAIN Foodservice sind Neuheiten und Erfolgsprodukte aller drei hauseigenen Marken ALPENHAIN, Royal und Bayernmilch vertreten. Neu im Sortiment sind die ersten tiefgekühlten Käse-Spieße auf dem Foodservice-Markt, die insbesondere den Anforderungen der Systemgastronomie entsprechen. Die **Royal Käse-Spieße** gibt es in zwei trendigen Geschmacksvarianten: BBQ-Spieße mit Kirschpaprika sowie Curry-Spieße mit Datteln und Aprikosen. Sie sind besonders praktisch in Zubereitung und Handling und bieten raffinierte Serviermöglichkeiten.

Mit dem Back-Camembert Chili, den unpanierten Käse-Nuggets und dem „kleinen“ Rotter Klosterkäse (425 Gramm) im neuen Look sind darüber hinaus weitere Foodservice-Produkte der Marke ALPENHAIN am Stand prominent platziert.

Über ALPENHAIN:

„Wir machen mehr aus Käse“ - mit dieser Philosophie entwickelt, produziert und vermarktet ALPENHAIN seit 110 Jahren schmackhafte Käsespezialitäten für das In- und Ausland. Die mittlerweile in vierter Generation familieneigene 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