



PRESSEINFORMATION

Alpenhain präsentiert zwei neue Back-Käsesnacks für noch mehr Vielfalt

Back-Gouda Nuggets erweitern das Foodservice-Sortiment von Alpenhain

Cheesecake Balls als neue Sorte Himbeere erhältlich

Lehen, 06. Februar 2024. Die oberbayrische Traditionskäseerei verkündet die Einführung eines weiteren Back-Käsesnacks für den Foodservice und präsentiert die **Back-Gouda Nuggets**. Darüber hinaus ist für die erste süße Käsespezialität im Alpenhain-Portfolio auch eine neue Sorte verfügbar: die **Cheesecake Balls Himbeere**. Beide Neuzugänge erweitern das umfangreiche und vielfältige Sortiment an Back-Käsesnacks des Familienunternehmens.

Vielseitiger Veggie-Genuss

Ab sofort erweitern die **Back-Gouda Nuggets** als Neuzugang das vielfältige Käsesnack-Sortiment als trendige vegetarische Alternative zu herkömmlichen Nuggets. Für den Back-Käsesnack hüllt Alpenhain zart-milden Gouda in eine herzhaft-krosse Kartoffelstreifenpanade. Die Nugget-Form macht sie auch optisch besonders ansprechend und vielseitig einsetzbar – ob als einfach und schnell zubereiteter Snack für zwischendurch oder als schmackhaftes Topping auf einem frischen Salat. Als natürliche Proteinquelle und mit einem hohen Calciumgehalt tragen sie nicht nur zum Genuss, sondern auch zu einer ausgewogenen Ernährung bei. Das Produkt ist ab sofort im praktischen 2,25 kg Karton erhältlich, der etwa 135 Stück à 16,7 g enthält. Die handliche Verpackung ermöglicht eine einfache Lagerung und die einzeln entnehmbaren Nuggets sind gut portionierbar und damit auch besonders kalkulationssicher.

Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte sind auch die Back-Gouda Nuggets von Alpenhain vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern sowie Konservierungs- und Farbstoffen.

Süße Verführung mit fruchtiger Note

Seit dem erfolgreichen Launch der Cheesecake Balls im März 2021 war die erste süße Käsespezialität vor allem in der Kombination mit der fruchtigen Marillenfüllung in der Systemgastronomie besonders beliebt. Daher hat Alpenhain das Sortiment im August 2023 um eine neue Sorte mit fruchtiger Note erweitert: die **Cheesecake Balls Himbeere**. Diese cremigen Frischkäse-Kugeln mit einer fruchtigen Himbeerfüllung in knuspriger Panade sind schnell zubereitet, vegetarisch und besonders vielseitig. Ob in der Sorte Himbeere oder Marille – sie sind nicht nur ein trendiges Fingerfood und ideal als süßer Snack für unterwegs. Die Cheesecake Balls punkten auch als ausgefallenes Topping für unkomplizierte Desserts im Foodservice. Gefüllt, paniert und vorgebacken à 15 g pro Stück sind sie ideal für Gastronomen, da das tiefgekühlte Produkt kalkulations- und zubereitungssicher ist sowie flexibel portioniert werden kann.

Mehr Informationen zu den Alpenhain Back-Käsesnacks für den Foodservice: www.alpenhain-foodservice.de/kaese-snacks

Als Aktionsprodukte werden sowohl die Back-Gouda Nuggets als auch die Cheesecake Balls Himbeere sowie weitere saisonale Sorten in Zukunft für bestimmte Zeiträume im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel im passenden Verpackungsdesign verfügbar sein.

Bildmaterial zum Download finden Sie [hier](#).



Alpenhain präsentiert den Neuzugang im Back-Käsesnack-Sortiment: die Back-Gouda Nuggets. Dafür hat die Traditionskäserei zart-milden Gouda in eine herzhaft-krosse Kartoffelstreifenpanade gehüllt. Ideal als vegetarische Alternative zu herkömmlichen Nuggets. / Bild: Alpenhain



Cheesecake Balls Himbeere. Diese cremigen Frischkäse-Kugeln mit einer fruchtigen Himbeerrfüllung in knuspriger Panade sind schnell zubereitet, vegetarisch und besonders vielseitig. / Bild: Alpenhain



Die Cheesecake Balls von Alpenhain sind nicht nur ein trendiges Fingerfood und ideal als süßer Snack für unterwegs, sie punkten auch als ausgefallenes Topping für unkomplizierte Desserts im Foodservice. / Bild: Alpenhain



Als Aktionsprodukte werden sowohl die Cheesecake Balls Himbeere als auch die Back-Gouda Nuggets in Zukunft für bestimmte Zeiträume im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel im passenden Verpackungsdesign verfügbar sein. / Bild: Alpenhain

Über Alpenhain:

Als führender Hersteller von Käsespezialitäten verarbeitet die Alpenhain Käsespezialitäten GmbH seit 1905 Milch aus dem Alpenvorland. Das Familienunternehmen ist bereits in vierter Generation im oberbayerischen Lehen beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich knapp 90 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus natürlichen Zutaten – ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung und Verarbeitung von Camembert. Das Unternehmen produziert unter anderem seit über

40 Jahren den Back-Camembert und feiert in diesem Jahr das 30-jährige Jubiläum für den Original Obazda. Die Familienkäserei ist Marktführer für beide Produkte. Weichkäse, Camembert Creme, Grillkäse und Back-Käsesnacks runden das Sortiment ab. Alpenhain beliefert Kunden im Lebensmitteleinzelhandel sowie Großverbraucher in Deutschland und exportiert in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter www.alpenhain.de.

Pressekontakt

TEAM LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München

presse@alpenhain.de

Tel. +49-89-173019-14 /-32