



## PRESSEINFORMATION

### **Alpenhain Camembert Creme-Sortiment mit neuen herbstlichen Aktionsorten**

*Neue Geschmacksrichtungen Kürbis und Steinpilz für Genussmomente im Herbst;  
Schwarzer Trüffel für festliche Anlässe*



Lehen, 24. Oktober 2023. Die oberbayrische Traditionskäseerei Alpenhain setzt mit saisonalen Aktionsorten immer wieder neue Impulse für das Camembert Creme-Sortiment. Passend zur Herbst- und Halloweenzeit ist die **Camembert Creme Kürbis** aktuell für einen limitierten Zeitraum im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. Der Camembert-Genuss zum Streichen mit Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch überzeugt durch die cremige Kombination aus Camembert, feiner Kürbisauslese und mild-nussigem Kürbiskernöl. Die Camembert Creme Kürbis lässt sich zudem ganz einfach vom klassischen Brotaufstrich zum schaurig guten Monster-Dip umwandeln und wird damit zum Hingucker auf jedem Halloween-Gruselbuffet.

Auch die **Camembert Creme Steinpilz** sorgt mit ihrem cremig-nussigen Geschmack, den ihr kleine Steinpilzstücke verleihen, für Genussmomente in der kühleren Jahreszeit. Sie ist als Aktionsprodukt ab Ende November im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. Wie auch die Sorte Camembert Creme Natur schmecken die neuen Geschmacksrichtungen der Camembert Creme nicht nur als klassischer Brotaufstrich, sondern eignen sich auch zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten, zum Beispiel passend zur Herbstzeit als Zutat für einen Nudelaufguss mit Champignons.

Für die im Winter bevorstehenden besonderen Anlässe wie Weihnachten und Neujahr ist auch in diesem Jahr wieder die **Camembert Creme Schwarzer Trüffel** für einen kurzen Aktionszeitraum in den „Festtagswochen“ im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. Ob für das weihnachtliche Familienfrühstück oder den Winter-Brunch mit Freunden – diese festliche Trendsorte ist durch den cremig-würzigen Geschmack und das kräftige Trüffelaroma perfekt für besondere Anlässe.

Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte sind auch die Camembert Creme-Aktionssorten vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Zudem sind sie auch ohne Gentechnik (VLOG-zertifiziert).

Mehr über die Camembert Creme und die ganzjährig verfügbaren Standardsorten erfahren Sie [hier](#).

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



Seit Oktober ist die **Camembert Creme Kürbis** als Aktionssorte im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. Der Camembert-Genuss aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Kürbis, ist der ideale Herbst- oder Halloween-Aufstrich und auch perfekt für schrecklich gute Halloween-Brotzeitplatten. / Bild: Alpenhain



Die **Camembert Creme Steinpilz** sorgt mit ihrem cremig-nussigen Geschmack, den ihr kleine Steinpilzstücke verleihen, für Genussmomente in der kühleren Jahreszeit. Sie eignet sich auch zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten, zum Beispiel passend zur Herbstzeit als Zutat für einen Nudelauflauf mit Champignons. / Bild: Alpenhain



Ab Ende November ergänzt die Traditionskäseerei das Sortiment wieder um eine weitere Sorte, die **Camembert Creme Schwarzer Trüffel**. Sie ist für einen kurzen Aktionszeitraum in den „Festtagswochen“ im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. / Bild: Alpenhain



Die Alpenhain Camembert Creme eignet sich nicht nur als klassischer Brotaufstrich, sondern auch als Creme für Burger, Sandwiches oder Wraps und zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten, wie im Bild als Füllung für ein weihnachtliches Tannenbaumgebäck aus Hefeteig. Hier geht es zum [Rezept](#) und hier zu weiteren [Rezeptideen](#), u.a. mit der Camembert Creme. / Bild: Alpenhain

#### Produktdaten

Sorte	Rezeptur	Grammatur	UVP
Camembert Creme Kürbis	Camembert-Genuss zum Streichen mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Kürbis. Sie überzeugt durch die cremige Kombination aus Camembert, feiner Kürbisauslese und mild-nussigem Kürbiskernöl.	125 g	2,19 Euro
Camembert Creme Steinpilz	Der Camembert-Genuss zum Streichen – mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch. Sie überzeugt durch den cremig-nussigen Geschmack, den ihr kleine Steinpilzstücke verleihen.	125 g	2,19 Euro
Camembert Creme Schwarzer Trüffel	Der Camembert-Genuss zum Streichen mit Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit schwarzem Trüffel. Sie überzeugt durch den cremig-würzigen Geschmack und das kräftige Trüffelaroma.	125 g	2,19 Euro

#### 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 25 Jahren den Original Obazda und feierte 2020 das 40-jährige Jubiläum für Back-Camembert. 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](http://www.alpenhain.de).

\*\*\*\*\*

#### Pressekontakt TEAM LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster  
Karlstr. 64, 80335 München  
[presse@alpenhain.de](mailto:presse@alpenhain.de)  
Tel. +49-89-173019-14 /-32