



PRESSEINFORMATION

Alpenhain präsentiert Neuheiten und Klassiker auf der Anuga 2023

Produktpräsentationen, Verkostungen und Branchenaustausch – das erwartet Besucher vom 07. bis 11. Oktober in Halle 10.1, Stand H019

Lehen, 12. September 2023. Das Traditionsunternehmen Alpenhain präsentiert vom 07. bis 11. Oktober ausgewählte Highlights aus dem vielfältigen Produktportfolio an Käsespezialitäten auf der Anuga in Köln, der weltweit führenden Messe für Lebensmittel und Getränke. Der Messestand von Alpenhain ist im Ausstellungsbereich „Anuga diary – Milch und Molkereiprodukte“ in Halle 10.1, Stand H019 zu finden. Der Fokus liegt auf den Käsespezialitäten für das Exportgeschäft wie Käsesnacks und H-Ware, aber auch nationale Besucher können sich auf die Präsentation der Alpenhain-Produktneuheiten und Klassiker freuen und sich selbst vom Geschmack der Alpenhain Käsespezialitäten überzeugen. Zu den Neuheiten, die Alpenhain auf der Anuga präsentiert, zählen die Cheesecake Balls Himbeere, die Camembert Creme Gartenkräuter und der Grill Camembert High Protein.

Stephan Hemberger Leiter Vertrieb & Marketing bei Alpenhain, sieht die hohe Internationalität auf Besucherseite bei der Anuga als Chance für Alpenhain: „Unsere Leidenschaft für Qualität und Geschmack kennt keine Grenzen und wir exportieren unsere Käsespezialitäten in über 40 Länder weltweit. Auf der Messe haben wir die Möglichkeit unsere internationalen Partnerschaften zu stärken und neue Geschäftsmöglichkeiten zu erkunden.“

Käsegenuss für Export, Foodservice und Lebensmitteleinzelhandel: TK-Käsesnacks, H-Ware, Brotaufstriche und vieles mehr

„Taste the Future – Gemeinsam die Zukunft gestalten!“. Ganz im Sinne des Mottos der Anuga steht auch am Messestand von Alpenhain das vielfältige Käsesnack-Sortiment im Fokus: es bedient besonders den aktuellen Trend „Snacking“ und birgt für das Unternehmen und seine Kunden viel Potential. So hat die Traditionskäserei für seine erste süße Käsespezialität, die Cheesecake Balls, eine neue Sorte entwickelt: **Cheesecake Balls Himbeere**. Die cremigen Frischkäse-Kugeln mit einer fruchtigen Himbeer- oder Marillenfüllung in knuspriger Panade sind eine unwiderstehlich süße Verführung – ob als warmer Snack für zwischendurch, zum Kaffee oder klassisch als Dessert. Gefüllt, paniert und

vorgebacken à 15g/Stück sind sie ideal für Gastronomen, da das tiefgekühlte Produkt kalkulations- und zubereitungssicher ist, flexibel portioniert werden kann und zahlreiche Serviermöglichkeiten bietet.

Dank schonender Erhitzung sind der rahmig-milde **H-Camembert** und der **H-Brie**, beide bei Alpenhain aus frischer Alpenmilch hergestellt, auch ungekühlt lange haltbar und ideal für die internationalen Märkte. Trotz langer Haltbarkeit haben sie eine cremige Konsistenz und einen milden Geschmack, die Kunden in aller Welt überzeugen.

Das Sortiment für den Lebensmitteleinzelhandel erweitern seit kurzem die **Camembert Creme Gartenkräuter** und der **Grill Camembert High Protein**. Neben der Camembert Creme Natur und dem beliebten Klassiker **Original Obazda**, der seit über 25 Jahren bei Alpenhain hergestellt wird und mittlerweile in drei Geschmacksrichtungen (Natur, Lauchzwiebel, Meerrettich) erhältlich ist, ergänzt die neue Sorte Camembert Creme Gartenkräuter das Brotaufstrich-Sortiment von Alpenhain. Der Camembert-Genuss zum Streichen ist mit einer ausgewählten Kräutermischung verfeinert und überzeugt durch einen cremig-frischen Geschmack. Mit dem Grill Camembert High Protein hat die oberbayrische Traditionskäserei bereits zum Start der Grillsaison das Grillkäse-Sortiment erweitert. Unpaniert und mit 44g Protein pro Packung ist er ideal als vegetarische Alternative für fitness- und gesundheitsbewusste Verbraucher. Aktuell ist er saisonal von Mai bis Oktober verfügbar, eine ganzjährige Listung ist aber geplant, um auch den Trend des Wintergrillens zu bedienen.

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



Die Cheesecake Balls Himbeere mit fruchtiger Füllung in knuspriger Panade sind eine süße Verführung; ob als warmer Snack für zwischendurch, zum Kaffee oder klassisch als Dessert. / Bild: Alpenhain



Dank schonender Erhitzung sind der rahmig-milde H-Camembert und der H-Brie, beide bei Alpenhain aus frischer Alpenmilch hergestellt, auch ungekühlt lange haltbar und ideal für die internationalen Märkte. / Bild: Alpenhain



Die neue Standardsorte Camembert Creme Gartenkräuter ist mit einer ausgewählten Kräutermischung verfeinert und überzeugt durch einen cremig-frischen Geschmack. / Bild: Alpenhain



Unpaniert und mit 44g Protein pro Packung ist der Grill Camembert High Protein ideal als vegetarische Alternative für fitness- und gesundheitsbewusste Verbraucher, zum Beispiel als kreativer Belag für eine Stulle mit Ei nach dem Training. / Bild: Alpenhain



Messekoch Jonas Gasteiger lädt die Besucher auf der Anuga dazu ein, sich selbst vom Geschmack der Alpenhain Käsespezialitäten zu überzeugen.

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 oberbayrischen 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.

Pressekontakt

TEAM LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München

presse@alpenhain.de

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