



PRESSEINFORMATION

Festliche Käsesnacks von Alpenhain für die Feiertage

*Sterne und Kleeblätter ab sofort wieder als Aktionsprodukte im ausgewählten
Lebensmitteleinzelhandel verfügbar*



Lehen, 07. Dezember 2023. Die Feiertage rund um Weihnachten und Silvester stehen vor der Tür. Passend dazu sorgen die Back-Käsesnacks von Alpenhain in ausgefallenen Formen für Vorfreude und festliche Stimmung. Die Back-Emmentaler Sterne und das Back-Käse Glück in Form von vierblättrigen Kleeblättern sind ab sofort im ansprechenden Verpackungsdesign für den Aktionszeitraum im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Die oberbayrische Traditionskäserei nimmt auch in diesem Jahr für kurze Zeit Aktionsprodukte in besonders festlichen Formen in sein vielseitiges und umfangreiches TK-Käsesnack-Sortiment auf. So gesellen sich wieder Sterne und Kleeblätter zu den trendigen Formen der Alpenhain Käsesnacks. Bei den Back-Emmentaler Sternen hüllt sich nussig-aromatischer Emmentaler in Sternenform in eine knusprige Panade – ein idealer Snack für die festliche Weihnachtszeit oder als außergewöhnliche Beilage zu winterlichen Gerichten. Für das Back-Käse Glück wird milder Gouda in Form von vierblättrigen Kleeblättern in eine knusprige Panade gehüllt und sorgt für genussvolle Glücksmomente (passend zu Neujahr), ob als Mitbringsel für die Neujahrsfeier, zum Teilen mit Familie und Freunden oder einfach für den persönlichen Genussmoment. Dieser Käsesnack überzeugt zudem mit einem hohen Calciumgehalt und als natürliche Proteinquelle.

Alpenhain bietet immer wieder zu besonderen Anlässen, wie den bevorstehenden Weihnachtsfeiertagen und Neujahr, Back-Käsesnacks als Aktionsprodukte in speziellen Formen und ansprechendem Verpackungsdesign für den Lebensmitteleinzelhandel an.

Neben den Aktionsprodukten im TK-Käsesnack-Sortiments sorgen auch die Aktionssorten der Camembert Creme für winterliche Genussmomente. So ist die **Camembert Creme Steinpilz** mit ihrem cremig-nussigen Geschmack, den ihr kleine Steinpilzstücke verleihen, perfekt als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten in der kühleren Jahreszeit. Für besondere Anlässe wie Weihnachten und Neujahr ist auch in diesem Jahr wieder die festliche Trendsorte **Camembert Creme Schwarzer Trüffel** für einen kurzen Aktionszeitraum in den „Festtagswochen“ im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. Mit dem cremig-würzigen Geschmack und dem kräftigen Trüffelaroma ist sie ein festlicher Genuss – ob für das weihnachtliche Familienfrühstück oder den Winter-Brunch mit Freunden.

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



Immer wieder bietet Alpenhain zu besonderen Anlässen, wie den bevorstehenden Weihnachtstagen und Neujahr, Back-Käsesnacks als Aktionsprodukte in speziellen Formen und passendem Verpackungsdesign für den Lebensmitteleinzelhandel an. / Bild: Alpenhain



Die Camembert Creme Steinpilz mit ihrem cremig-nussigen Geschmack ist perfekt als Brotaufstrich oder zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten. Auch die Trendsorte Camembert Creme Schwarzer Trüffel ist in diesem Jahr wieder für besondere Anlässe wie Weihnachten und Neujahr für einen kurzen Aktionszeitraum im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. / Bild: Alpenhain

Produktdaten

Käse-Snack	Rezeptur	Grammatur
Back-Emmentaler Sterne	Nussig-aromatischer Emmentaler in Sternenform mit knuspriger Panade.	250 g (8 x 25 g + 2 x 25 g Preiselbeer-Dip), tiefgefroren
Back-Käse Glück	Kleeblätter aus mildem Gouda in knuspriger Panade.	240 g (8 x 30 g), tiefgefroren
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
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

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 40 Jahren den Back-Camembert und feiert 2024 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