



## PRESSEINFORMATION

### **Neue Aktionsorte für Frühling und Ostern: Alpenhain Camembert Creme Bärlauch**

*Camembert Creme Schwarzer Trüffel für die Osterfeiertage wieder als Aktionsorte erhältlich*



**Lehen, 20. März 2024.** Die oberbayrische Traditionskäserei setzt mit neuen Geschmacksrichtungen immer wieder Impulse für das beliebte Camembert Creme-Sortiment und bringt passend zur Frühlings- und Osterzeit eine neue Aktionsorte auf den Markt: die **Camembert Creme Bärlauch**. Der Camembert-Genuss zum Streichen mit Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch überzeugt durch den cremig-würzigen Geschmack und die frische Bärlauchnote. Wie auch die Standardsorten Camembert Creme Natur und Camembert Creme Gartenkräuter schmeckt sie nicht nur als klassischer Brotaufstrich, sondern eignet sich auch zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten, zum Beispiel passend zur Frühlingszeit als Zutat für ein buntes Gemüserisotto. Die Camembert Creme Bärlauch ist ab sofort für einen limitierten Zeitraum im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich.

Für die bevorstehenden Feiertage rund um Ostern ist auch in diesem Jahr wieder die **Camembert Creme Schwarzer Trüffel** für einen kurzen Aktionszeitraum in den „Festtagswochen“ im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. Ob als außergewöhnlicher Streichgenuss für das Familienfrühstück oder den Osterbrunch 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 alle Camembert Creme-Sorten vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen. Zudem sind sie auch ohne Gentechnik (VLOG-zertifiziert).

Mehr über die Camembert Creme erfahren Sie hier: [www.alpenhain.de/camembert-creme/](http://www.alpenhain.de/camembert-creme/).

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



Ab sofort ist die **Camembert Creme Bärlauch** als Aktionssorte im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. Sie überzeugt durch den cremig-würzigen Geschmack und die Bärlauchnote und eignet sich auch zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten, zum Beispiel passend zum Start in den Frühling als Zutat für ein buntes Gemüserisotto. / Bild links: Alpenhain, Bild rechts: KptnCook



Ab sofort ist auch die beliebte Aktionssorte **Camembert Creme Schwarzer Trüffel** wieder für einen kurzen Aktionszeitraum in den „Festtagswochen“ im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. / Bild: Alpenhain



Raffinierte Rezeptvorschläge für den Osterbrunch und die Frühlingszeit mit der Alpenhain Camembert Creme: Creamy Camembert Creme Pops und Apfel-Sellerie-Salsa im Glas – auch geeignet „to go“ für das erste Picknick im Freien. / Bild: Alpenhain

#### Produktdaten

Sorte	Rezeptur	Grammatur	UVP
Camembert Creme Bärlauch	Camembert-Genuss zum Streichen mit Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Bärlauch. Die Alpenhain Camembert Creme Bärlauch überzeugt durch den cremig-würzigen Geschmack und die Bärlauchnote.	125 g	Aktionspreis LEH
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	Aktionspreis LEH
Camembert Creme Natur	Der Camembert-Genuss zum Streichen – mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch.	125 g	2,19 Euro
Camembert Creme Gartenkräuter	Camembert-Genuss zum Streichen mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Gartenkräutern.	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 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 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](http://www.alpenhain.de).

\*\*\*\*\*

Pressekontakt  
TEAM LEWIS  
Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München  
[presse@alpenhain.de](mailto:presse@alpenhain.de)  
Tel. +49-89-173019-32