



PRESSEINFORMATION

## **INTERNORGA 2024: Alpenhain präsentiert Käsesnack-Sortiment und weitere Käsespezialitäten**

*Raffinierte Serviervorschläge, Verkostungen und Austausch zu Branchentrends – auf das können sich Besucher vom 8. bis 12. März in Halle A1, Stand 520 freuen*

*Neuheit Back-Gouda Nuggets, Cheesecake Balls Himbeere und 30 Jahre Obazda als besondere Highlights*

**Lehen, 15. Februar 2024.** Die Traditionskäserei Alpenhain präsentiert vom 8. bis 12. März ausgewählte Highlights aus ihrem vielfältigen Produktportfolio für den Foodservice auf der INTERNORGA. Die internationale Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt findet in diesem Jahr wieder in Hamburg statt und Alpenhain ist in Halle A1, Stand 520 zu finden.

Auch 2024 legt Alpenhain den Schwerpunkt auf das vielfältige Käsesnack-Sortiment. Zu den Highlights zählen die neuen **Back-Gouda Nuggets** und die **Cheesecake Balls** als erste süße Käsespezialität mit der neuen **Sorte Himbeere**. Außerdem feiert Alpenhain als Marktführer das **30-jährige Jubiläum** seines beliebten **Original Obazda** und präsentiert raffinierte Serviervorschläge rund und den cremig-herzhaften Käseaufstrich.

### **Vielseitiger Veggie-Genuss mit den Alpenhain Back-Gouda Nuggets**

Die neuen Back-Gouda Nuggets erweitern 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 ist 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 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.

### **Alpenhain Cheesecake Balls Himbeere – süße Versuchung 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, sondern auch 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.

### **Abwechslungsreicher Genuss mit den Alpenhain Käsesnacks**

Als führender Hersteller von Käsespezialitäten verarbeitet die Alpenhain Käsespezialitäten GmbH seit 1905 Milch aus dem Alpenvorland. Dabei überzeugt die Traditionskäserei auch immer wieder mit innovativen Käsesnacks aus der Tiefkühltruhe, wie mit den **Back-Camembert Donuts**. Die würzigen Back-Camembert Ringe aus frischer Alpenmilch mit extra viel Knusperpanade sind ideal zum Snacken oder als Topping für einen knackigen Salat. Die Ringe sind nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch ein Highlight für jeden Gast. Damit liegen die Back-Camembert Donuts auch im Trend der Zeit, denn sie sind als schnell zubereiteter Snack oder als ausgefallene Beilage einsetzbar.

Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte sind auch alle Käsesnacks von Alpenhain vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern sowie Konservierungs- und Farbstoffen. Außerdem sind die Back-Camembert Donuts wie bereits zahlreiche Tiefkühlprodukte VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifiziert und damit ohne Gentechnik.

## Verkostungsmöglichkeit und raffinierte Serviervorschläge

Die Besucher der INTERNORGA können am Stand 520 die Käsesnacks direkt verkosten und sich vom Geschmack überzeugen. Darüber hinaus liefern Messekoch Eberhard Braun und unser Fachberater Foodservice Jonas Gasteiger auch noch raffinierte Serviervorschläge für den Original Obazda, der in diesem Jahr sein 30-jähriges Jubiläum feiert. Dabei ist die traditionelle Käsespezialität ein echter Allrounder und passt nicht nur klassisch auf Brezn oder Bauernbrot. Der Original Obazda eignet sich auch perfekt als Aufstrich auf Laugenbrötchen oder in Wraps, als Dressing für einen Salat und als Zutat für die warme Küche, zum Beispiel als Topping für Burger, zum Füllen von Teigtaschen oder als Belag für Flammkuchen. Erhältlich ist der Original Obazda in der 1,5 kg-Terrine und lässt sich auch perfekt portionieren.

Mehr Informationen zu den Alpenhain Back-Käsesnacks für den Foodservice: [www.alpenhainfoodservice.de/kaese-snacks](http://www.alpenhainfoodservice.de/kaese-snacks)

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 Himbeerfüllung 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



Die Back-Camembert Donuts aus frischer Alpenmilch mit extra viel Knusperpanade sind ideal zum Snacken oder als Topping für einen knackigen Salat. / Bild: Alpenhain



Der Original Obazda ist ein echter Allrounder und passt nicht nur klassisch auf Brezn oder Bauernbrot, sondern eignet sich zum Beispiel auch als Topping für Burger. / 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](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