



## PRESSEINFORMATION

### **Alpenhain bringt Back-Hirtenkäse als Sommer-Edition auf den Markt**

*Der Alpenhain-Klassiker Back-Camembert ist ab sofort als mediterrane Variante über den Sommer im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar*



Lehen, 01. April 2022. Für die bevorstehenden wärmeren Monate des Jahres präsentiert Alpenhain eine Neukreation des Back-Käse Klassikers: den **Back-Hirtenkäse**. Die Sommer-Edition ist ab sofort und nur für kurze Zeit im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. Die Traditionskäserei erweitert damit vorübergehend das Sortiment um eine Variation des Klassikers, des Back-Camemberts. Seit 1980 wird dieser bereits vom oberbayrischen Familienunternehmen produziert und seit damals stets weiterentwickelt. Jahrelange Erfahrung, intensive Entwicklungsarbeit und neue Kreationen wie die **Back-Camembert Minis** haben zum Erfolg von Alpenhain als Marktführer für Back-Camembert beigetragen.

Im Oktober wird der Back-Hirtenkäse durch den **Back-Camembert Würzig** abgelöst. Die würzig-rahmige Variante des beliebten Back-Camemberts gibt es mit einem fruchtigen Feigendip im Handel und passt ideal zur kalten Jahreszeit.

Der Back-Hirtenkäse nach griechischer Art bringt als Hauptgericht oder Beilage, als unkomplizierter Snack, im Burger oder im Burrito mediterranes Flair auf den Teller. Für die Sommer-Edition hüllt sich aromatischer Hirtenkäse aus frischer Alpenmilch in eine knusprige Kartoffelstreifenpanade und wird so zum schnell zubereiteten Gericht, das Urlaubsgeföhle

weckt. Der Tomaten-Oliven-Dip rundet das mediterrane Geschmackserlebnis ab. Der Alpenhain Back-Hirtenkäse lässt sich unkompliziert im Backofen, in der Pfanne oder der Fritteuse zubereiten.

Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte ist der Back-Hirtenkäse vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen hergestellt. Außerdem ist er auch VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifiziert und damit ohne Gentechnik, wie auch der Back-Camembert und weitere Alpenhain-Produkte.

Alle Informationen zum Back-Hirtenkäse finden Sie auf [www.alpenhain.de/back-hirtenkaese/](http://www.alpenhain.de/back-hirtenkaese/).

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



Für die bevorstehenden wärmeren Monate des Jahres präsentiert Alpenhain eine Neukreation des Back-Käse Klassikers: den Back-Hirtenkäse. Die Sommer-Edition ist ab sofort und nur für kurze Zeit im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel erhältlich. / Bild: Alpenhain



Für die Sommer-Edition hüllt sich aromatischer Hirtenkäse aus frischer Alpenmilch in eine knusprige Kartoffelstreifenpanade und wird so zum schnell zubereiteten Gericht, das Urlaubsgefühle weckt. Der Tomaten-Oliven-Dip rundet das mediterrane Geschmackserlebnis ab. / Bild: Alpenhain

## Produktdaten Back-Hirtenkäse für den Lebensmitteleinzelhandel

Produkt	Beschreibung	Grammatur	UVP
Back-Hirtenkäse	Aromatischer Hirtenkäse aus frischer Alpenmilch in einer knusprigen Kartoffelstreifenpanade.	2 Stück à ca. 100 g / KT + Dip	3,19 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 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