



PRESSEINFORMATION

Alpenhain ergänzt Camembert Creme-Sortiment um Saisonsorten

Neue Herbst-/Wintersorte Camembert Creme Golden Curry ab Oktober verfügbar

Lehen, 4. Oktober 2022. Die oberbayrische Traditionskäserei Alpenhain ergänzt das beliebte Sortiment der Camembert Creme zukünftig um exklusive Saisonsorten. Die Limited Editions sind saisonal im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. Als erste Trendsorte präsentiert Alpenhain ab Oktober die **Camembert Creme Golden Curry**, passend zur Herbst- und Wintersaison: Camembert-Genuss zum Streichen mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch und mit Curry verfeinert. Die neue Sorte überzeugt durch den cremig-pikanten Geschmack und einer orientalische Currymischung. Sie schmeckt pur als klassischer Brotaufstrich, eignet sich aber auch zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten.

Im November ergänzt die Traditionskäserei das Sortiment dann um eine weitere Sorte, die für einen kurzen Aktionszeitraum in den „Festtagswochen“ im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar sein wird: die **Camembert Creme Schwarzer Trüffel**. Ob für das weihnachtliche Familienfrühstück oder den Winter-Brunch mit Freunden – diese festliche Trendsorte ist perfekt für besondere Anlässe. Im Frühjahr 2023 wird die Herbst-/Wintersorte Camembert Creme Golden Curry von einer neuen Frühlings-/Sommersorte abgelöst.

Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte sind auch die Camembert Creme-Sorten vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Farb- und Konservierungsstoffen. Zudem sind sie auch ohne Gentechnik (VLOG-zertifiziert).

Limited Edition auch in neuem, recyclingfähigem Becher

Saisonsorten, neuer Becher, bewährte Rezeptur: Seit kurzem ist der Sechskantbecher der Camembert Creme sowie des Klassikers Original Obazda 100 Prozent recyclingfähig* – so auch die Verpackung der Limited Edition Camembert Creme Golden Curry. Der Kunststoff kann somit vollständig wiederverwertet werden und trägt zur Senkung der CO₂-Emissionen bei. Die Platine (Schutzabdeckung) ist weiterhin aus hochwertigem Aluminium, eines der Materialien, das am besten recycelt werden kann.

*Bei Trennung von Becher und Platine

Weitere Informationen zu der Aktionsorte finden Sie unter: <https://www.alpenhain.de/camembert-creme-golden-curry/>

Mehr über die Camembert Creme erfahren Sie hier: <https://www.alpenhain.de/camembert-creme/>

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



Als erste Trendsorte präsentiert Alpenhain die **Camembert Creme Golden Curry**, passend zur Herbst- und Wintersaison: Camembert-Genuss zum Streichen mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch und mit Curry verfeinert. Ab Oktober im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar. / Bild: Alpenhain



Im November ergänzt die Traditionskäserei das Sortiment dann um eine weitere Sorte, die für einen kurzen Aktionszeitraum in den „Festtagswochen“ im ausgewählten Lebensmitteleinzelhandel verfügbar sein wird: die **Camembert Creme Schwarzer Trüffel**. / Bild: Alpenhain



Die Alpenhain Camembert Creme eignet sich nicht nur als klassischer Brotaufstrich, sondern auch als Creme für Burger, Sandwiches oder Wraps und zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten, wie im Bild als Zutat in einer herbstlichen Kartoffel-Speck-Quiche. Hier geht es zum [Rezept](#) und hier zu weiteren [Rezeptideen](#), u.a. mit der Camembert Creme. / Bild: Alpenhain

Produktdaten

Sorte	Rezeptur	Grammatur	UVP
Camembert Creme Golden Curry	Camembert-Genuss zum Streichen mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit Curry.	125 g	2,19 Euro
Camembert Creme Schwarzer Trüffel	Camembert-Genuss zum Streichen mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch, verfeinert mit schwarzem Trüffel.	125 g	2,19 Euro
Camembert Creme Natur	Der Camembert-Genuss zum Streichen – mit feinen Camembert-Stückchen aus frischer Alpenmilch.	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 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 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