



PRESSEINFORMATION

Alpenhain startet mit „Gratis-Testen-Aktion“ in die Grillsaison

Die neue Sorte Grill Käsegenuss Paprika-Chili sowie Natur und Gartenkräuter – die vegetarische Käsespezialität für Grill und Pfanne gibt es ab dem 15. März zum gratis Testen



Lehen, 7. März 2022. Zum Start in die Grillsaison bringt Alpenhain eine „Gratis-Testen-Aktion“ für seinen **Grill Käsegenuss** in den Lebensmitteleinzelhandel. Wer im Zeitraum vom 15. März 2022 bis zum 31. Mai 2022 ein Aktionsprodukt kauft, kann den Kassenbonn unter www.alpenhain-testen.de hochladen und erhält sein Geld zurück. Die Aktion gilt für den **Grill Käsegenuss Natur**, **Grill Käsegenuss Gartenkräuter** und auch für die neue Sorte **Grill Käsegenuss Paprika-Chili**, die Alpenhain im März 2022 erstmals auf den Markt bringt. Ob mild, aromatisch mit Kräutern oder scharf mit Chili – im Grillkäse-Sortiment des Traditionsunternehmens ist für jeden Geschmack etwas dabei und die Käsespezialitäten sorgen für mehr Abwechslung auf dem Grill. Die perfekte Mischung aus Mozzarella, Emmentaler und Frischkäse ist dabei selbst für bekennende Fleischliebhaber eine herzhaft Alternative – ob pur oder beispielsweise als Burger-Patty. „Wir sind von dem einzigartigen Geschmack unserer hochwertigen Produkte überzeugt. Innerhalb dieser elf Wochen wollen wir den Verbrauchern die Möglichkeit bieten, unser vielfältiges Grillkäse-Sortiment zu testen – ohne weitere Kosten“, sagt Carolina Noske, Leitung Marketing bei Alpenhain. Die Aktionsprodukte sind mit einem Störer auf der Verpackung gekennzeichnet. Alle Informationen und Teilnahmebedingungen unter www.alpenhain-testen.de.

Würzig-aromatisch: Alpenhain präsentiert neue Sorte Grill Käsegenuss Paprika-Chili

Ab März neu im Grillkäse-Sortiment von Alpenhain ist der würzig-aromatische Grill Käsegenuss Paprika-Chili: die ideale Mischung aus Mozzarella, Emmentaler und Frischkäse mit leicht scharfer Paprika-Chilinote. Wie der Grill Käsegenuss Natur und Gartenkräuter ist auch die neue Sorte unpaniert und schnittfest. Außen knusprig und innen saftig schmeckt der Grill Käsegenuss zu Gemüse genauso gut wie zu einem frischen Salat, im Fladenbrot oder Focaccia, als Sandwich, im Wrap oder als Burger-Patty. Alle drei Sorten überzeugen durch ihre gelingsichere Zubereitung: Die Käsespezialitäten zerfließen nicht beim Erhitzen und bleiben nicht auf dem Rost kleben. Sie können dabei nicht nur auf dem Grill, sondern auch in der Pfanne zubereitet werden.

Alle Sorten des Grill Käsegenuss sind saisonal von März bis September verfügbar. Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte ist auch der Grillkäse vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen hergestellt.

Weitere Produktinfos zum Grill Käsegenuss finden Sie [hier](#).

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



Wer im Zeitraum vom 15. März 2022 bis zum 31. Mai 2022 ein Aktionsprodukt kauft, kann den Kassenbon auf der Aktionsseite (www.alpenhain-testen.de) hochladen und erhält sein Geld zurück. / Bild: Alpenhain



Außen knusprig und innen saftig schmeckt der Grill Käsegenuss zu Gemüse genauso gut wie zu einem frischen Salat, im Fladen- und Pitabrot oder als Sandwich, im Wrap oder als Burger-Patty/ Bild: Alpenhain

Produktdaten Grill Käsegenuss für den Lebensmitteleinzelhandel

Produkt	Beschreibung	Grammatur	UVP
Grill Käsegenuss Natur	Mild-aromatischer Käsegenuss vom Grill, unpaniert und schnittfest.	2 Stück à ca. 75 g / KT	2,69 Euro
Grill Käsegenuss Gartenkräuter	Würzig-aromatischer Käsegenuss vom Grill mit Gartenkräutern, unpaniert und schnittfest.	2 Stück à ca. 75 g / KT	2,69 Euro
Grill Käsegenuss Paprika-Chili	Würzig-aromatischer Käsegenuss vom Grill mit Paprika und Chili, unpaniert und schnittfest.	2 Stück à ca. 75 g / KT	2,69 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.

Pressekontakt TEAM LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster
Karlstr. 64, 80335 München
presse@alpenhain.de
Tel. +49-89-173019-14 /-32