



PRESSEINFORMATION

Alpenhain präsentiert TK-Snacks und weitere Käsespezialitäten auf der INTERNORGA

Raffinierte Anwendungsbeispiele, Verkostungen und Austausch zu Branchentrends – das erwartet die Besucher vom 30. April bis 4. Mai in Halle A4, Stand 110

Lehen, 24. März 2022. Vom 30. April bis 4. Mai präsentiert die Traditionskäserei Alpenhain auf der INTERNORGA ausgewählte Highlights aus ihrem umfangreichen Portfolio für den Foodservice. Die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt findet in diesem Jahr wieder in Hamburg statt und Alpenhain ist mit einem größeren Stand auf 40 Quadratmetern im Ausstellungsbereich „Nahrungsmittel und Getränke“ in Halle A4, Stand 110 zu finden.

Geschmackvolle Konzepte, erfrischende Ideen und die angesagtesten Food-Themen: unter diesem Fokus steht der Ausstellerbereich und auch das oberbayrische Familienunternehmen präsentiert sich ganz in diesem Sinne. Insbesondere mit dem umfangreichen Käsesnack-Sortiment liegt Alpenhain im Trend der Zeit, denn die TK-Snacks bieten zahlreiche Serviermöglichkeiten – auch als Streetfood „to go“ –, sind schnell und einfach zuzubereiten sowie kalkulationssicher. So eignen sich die **Back-Camembert Donuts** oder die **Back-Brie Spitzen** perfekt als Topping auf einem frischen Salat. Die **Back-Gouda Herzen** und die **Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch** können als ausgefallene Beilage zu vegetarischen Gerichten aber auch zu Fleisch serviert werden. Mit der ersten süßen Käsespezialität, den **Cheesecake Balls** in den Sorten Marille oder Karamell, bietet Alpenhain eine weitere trendige Fingerfood-Variante. Die cremigen Frischkäse-Kugeln mit einer zarten Füllung in knuspriger Panade sind eine unwiderstehlich süße Verführung für jeden Gast – ob als warmer Snack für zwischendurch, zum Kaffee oder klassisch als Dessert. Die Besucher der INTERNORGA können am Stand 110 die Käsesnacks direkt verkosten und sich vom Geschmack überzeugen. Darüber hinaus liefert Messekoch Tobias Foellbach auch noch raffinierte Serviermöglichkeiten. Er war im Vorjahr bereits mit Alpenhain auf der erfolgreichen Foodtruck-Tour quer durch Deutschland unterwegs und hat für die Besucher das trendige Streetfood zubereitet. Neben den Käsesnacks zeigt er auch, wie die **Camembert Creme** vielfältig im Foodservice eingesetzt werden kann: Sie eignet sich nicht nur nicht pur, als klassischer Brotaufstrich, sondern kann sowohl süß als auch würzig kombiniert werden und ist ideal zum Verfeinern von Soßen und warmen Gerichten.

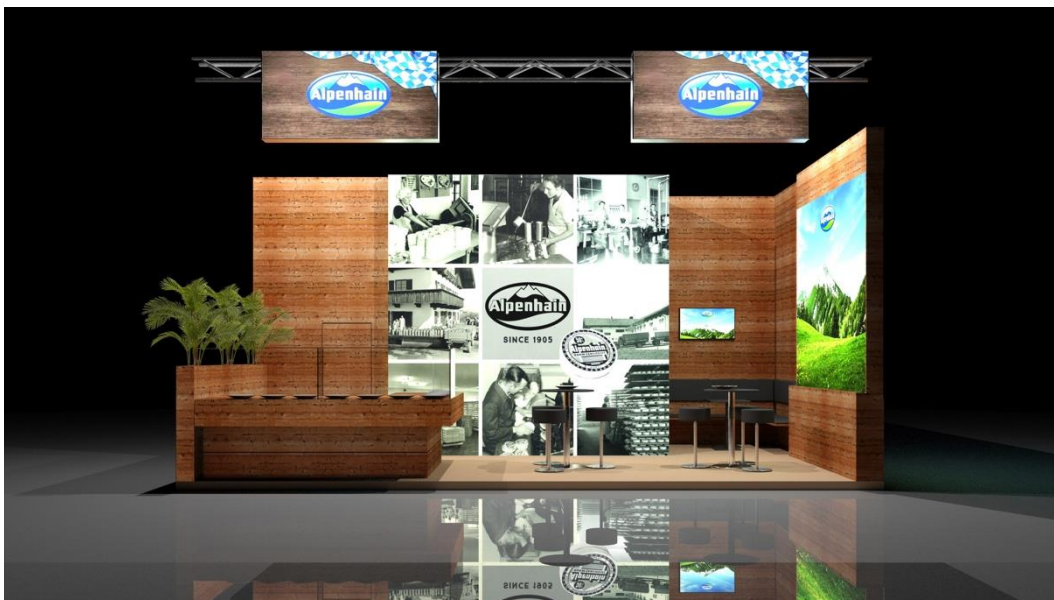
Helmut Gerber, Leiter Foodservice bei Alpenhain, blickt mit viel Vorfreude auf den bevorstehenden Branchentreff: „Die INTERNORGA ist ein Highlight für die Branche – Kontakte pflegen, Inspirationen erhalten, Trends verfolgen und sich fachlich austauschen. Ich freue mich besonders darauf, unsere Foodservice-Kunden endlich wieder persönlich am Stand begrüßen zu dürfen.“

Seit über 20 Jahren bedient Alpenhain als kompetenter Partner die Anforderungen von Großverbrauchern und ist seit 1996 beständiger und verlässlicher Partner der erfolgreichsten Systemgastro-Ketten der Welt. Raffinierte Gerichte müssen dabei nicht kompliziert zuzubereiten sein: Das gesamte Portfolio für den Foodservice ist einfach zu verarbeiten, kalkulationssicher und zeitsparend. Alpenhain verzichtet bei allen Produkten auf den Zusatz von Geschmacksverstärkern, Konservierungs- und Farbstoffen und ausnahmslos alle Artikel sind vegetarisch. Außerdem sind bereits zahlreiche Produkte VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifiziert und damit ohne Gentechnik.

Weitere Informationen rund um den Foodservice bei Alpenhain finden Sie [hier](#).

Eine Produktübersicht zu den Käsesnacks finden Sie [hier](#).

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



Die Leitmesse für den gesamten Außer-Haus-Markt findet in diesem Jahr wieder in Hamburg statt und Alpenhain ist mit einem größeren Stand auf 40 Quadratmetern im Ausstellungsbereich „Nahrungsmittel und Getränke“ in Halle A4.110 zu finden. Hier können Besucher unter anderem die raffiniert zubereitete Rezepte verkosten. / Bild: Alpenhain



Messekoch Tobias Foellbach präsentiert auf der INTERNORGA raffinierte Serviermöglichkeiten für die Alpenhain Käsespezialitäten. Er war im Vorjahr bereits mit Alpenhain auf der erfolgreichen Foodtruck-Tour quer durch Deutschland unterwegs und hat für die Besucher das trendige Streetfood zubereitet. / Bild: Alpenhain



Mit dem umfangreichen Käsesnack-Sortiment liegt Alpenhain im Trend der Zeit. So eignen sich die **Back-Camembert Donuts** oder die **Back-Brie Spitzen** perfekt als Topping auf einem frischen Salat. Die **Back-Gouda Herzen** und die **Back-Frischkäse Kissen mit Schnittlauch** können als ausgefallene Beilage zu vegetarischen Gerichten aber auch zu Fleisch serviert werden. / 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 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