



PRESSEINFORMATION

Alpenhain Cheesecake Balls – eine unwiderstehlich süße Versuchung in zwei Geschmacksrichtungen

Cheesecake Balls erweitern das Foodservice-Sortiment als erste süße Käsespezialität im praktischen Snacking-Format

Lehen, 11. Februar 2021. Ab März 2021 bereichert ein neuer trendiger Käse-Snack das Foodservice-Sortiment der oberbayerischen Traditionskäserei Alpenhain: die Cheesecake Balls in den Sorten Marille oder Karamell. Nach dem Erfolg als Aktionsartikel in der Systemgastronomie werden die süßen Kugeln nun fest in das Alpenhain Produktangebot für den Foodservice aufgenommen.

Mit den Cheesecake Balls bringt das Familienunternehmen Alpenhain erstmalig eine süße Käsespezialität auf den Markt und erweitert mit den Bällchen im praktischen Snacking-Format das Sortiment. Gefüllt, paniert und vorgebacken à 15g/Stück sind sie ideal für Gastronomen, da das tiefgekühlte Produkt kalkulations- und zubereitungssicher ist, flexibel portioniert werden kann und zahlreiche Serviermöglichkeiten bietet. Die cremigen Frischkäse-Kugeln mit zart-weicher Karamell- oder fruchtig-weicher Marille-Füllung in knuspriger Panade sind eine unwiderstehlich süße Verführung – ob als warmer Snack für zwischendurch, zum Kaffee oder klassisch als Dessert. Das schnell zubereitete, vegetarische Schmankerl ist zudem auch eine trendige Fingerfood-Variante und bestens geeignet als süßer Snack in der Tüte „to go“.

Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte sind auch die Cheesecake Balls von Alpenhain vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern sowie Konservierungs- und Farbstoffen.

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



Die cremigen Frischkäse-Kugeln mit zart-weicher Karamell- oder fruchtig-weicher Marille-Füllung in knuspriger Panade sind eine unwiderstehlich süße Verführung – ob als warmer Snack für zwischendurch, zum Kaffee oder klassisch als Dessert. / Bild: Alpenhain



Die neuen Cheesecake Balls von Alpenhain sind auch ideal als trendiger süßer Snack in der Tüte „to go“. / 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 ca. 80 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. Zudem werden auch immer wieder neue Produkte in den Bereichen Käse-Brotaufstrich und warmer Käse entwickelt. Das Unternehmen bedient die drei Absatzkanäle Lebensmitteleinzelhandel, Großverbraucher und Export. Das Unternehmen exportiert Käsespezialitäten wie Weichkäse, Obazda, Camembert Creme, Back-Camembert, Grillkäse und Back-Käse-Snacks in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter <http://www.alpenhain.de>.

Pressekontakt

LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster

Karlstr. 64, 80335 München

presse@alpenhain.de

Tel. +49-89-173019-14 /-32