



## PRESSEINFORMATION

### **Angesagt und lecker:**

#### **Der neue Grill-Camembert von ALPENHAIN**

Lehen, im Januar 2018. Camembert-Fans dürfen sich freuen! Ab März gibt es vom bayrischen Weichkäsehersteller ALPENHAIN eine leckere, neue Spezialität für den Outdoor-Bereich: den Grill-Camembert, der bei Fans von vegetarischen Grillalternativen garantiert bestens ankommen wird. „Unser laktosefrei hergestellter Camembert eignet sich perfekt zum Grillen, da er beim Erhitzen nicht zerfließt und eine angenehme Konsistenz hat“ erklärt Nicole Vetter, Senior Produktmanagerin bei ALPENHAIN. „Mit seinem cremigen Weichkäsekern und der frischen Alpenmilch ist er eine köstliche Ergänzung der ALPENHAIN Grillkäse-Range.“

#### **Vielfalt mit Grill-Käsesteaks und Grill-Käsegenuss**

Auch die kräftig-marinierten Grill-Käsesteaks dürfen in der kommenden Outdoor-Saison auf keinem Rost fehlen. Sie erinnern an die fleischlichen Vorbilder und überzeugen in den Sorten mediterrane Kräuter sowie würzige Paprika. Genau wie beim Grill-Camembert, wird auch zur Herstellung der Grill-Käsesteaks aus Weichkäse viel frische Alpenmilch verwendet.

Eine weitere grillsichere Alternative zu Fleisch ist der ALPENHAIN Grill-Käsegenuss in den Sorten Natur und Gartenkräuter. Letztere ist mit aromatischem Schnittlauch, Petersilie und Lauchzwiebeln verfeinert. Die saftig-krossen Grill-Schmankerl bestechen durch eine ausgewogene Käsekomposition aus Emmentaler, Mozzarella und Frischkäse.

Besonders praktisch: An regnerischen Tagen gelingen alle Grill-Produkte natürlich auch in der Pfanne. Egal ob drinnen oder draußen genossen – es kommt immer höchste Qualität auf den Teller, denn ALPENHAIN Käsespezialitäten

kommen ohne den Zusatz von Konservierungsstoffen, Geschmacksverstärkern und Farbstoffen aus.

### **Bewährte Qualität in neuem Design**

Nicht nur auf dem Grill machen die Käsespezialitäten eine gute Figur, auch in den Regalen des LEH stimmt das Gesamtbild: Design und Verpackungsformat des Grill-Käsegenusses wurden modifiziert und an das Design der marinierten Grill-Käsesteaks angepasst. Die Verpackung mit 150 g Inhalt ist nun schmaler – das bedeutet mehr Platz im Regal um mehrere Artikel optimal präsentieren zu können. Das Neuprodukt Grill-Camembert in der 200 g Packung tritt im gleichen Look in Erscheinung.

### **Produktdaten ALPENHAIN Grill-Käsespezialitäten**

#### **Grill- Käsesteak:**

Gebinde	180 g-Packung Tiefziehpackung inkl. rechteckiger Faltschachtel Kartoninhalt: 8 Stück (sortenrein)
Sorten	Mediterrane Kräuter (Fettstufe) Würzige Paprika (Fettstufe)
UVP	2,49 €

#### **Grill-Käsegenuss:**

Gebinde	150 g-Packung Tiefziehpackung inkl. rechteckiger Faltschachtel Kartoninhalt: 8 Stück (sortenrein)
---------	---

Sorten	Natur (Fettstufe) Gartenkräuter (Fettstufe)
UVP	2,29 €

### Grill-Camembert:

Gebinde	200 g-Packung Tiefziehpackung inkl. rechteckiger Faltschachtel Kartoninhalt: 8 Stück (sortenrein)
Sorten	Natur
UVP	2,49 €

\*\*\*\*\*

### Über ALPENHAIN:

ALPENHAIN ist der führende Spezialist für individuelle, käsebasierte Lösungen. Mit Leidenschaft und Können bietet ALPENHAIN seinen Kunden attraktive und nachfragestarke Produkte, die weit mehr sind als "nur Käse". Aus dem Herzen Bayerns kommend, mit der Erfahrung aus 112 Jahren Molkereitradition, tagesfrischer Alpenmilch und nach Clean Label-Standard. Das Familienunternehmen konzentriert sich auf die drei Säulen Hauptmahlzeiten, Brotbelag und Snacks. Die besondere Kompetenz von ALPENHAIN liegt im Bereich der schnell und einfach zuzubereitenden heißen Käse-Spezialitäten (gekühlt und tiefgekühlt) mit dem Klassiker Back-Camembert und vielen kreativen Käse Snack Produkten. Der original bayerische Käseaufstrich Obazda wird mit viel Sorgfalt nach traditioneller Rezeptur aus mild-reifem bayerischem Camembert hergestellt. Hinzu kommen Weichkäsespezialitäten, mild gereift und frisch aus dem Reifekeller, wie der Rotter Klosterkäse. Als transparenter, offener Partner bietet ALPENHAIN seinen Kunden aus LEH, Discount, Food-Service sowie im Export Käseprodukte, die die Ansprüche der Verbraucher übertreffen. Dabei baut ALPENHAIN auf ein festes Fundament und Wertegerüst aus Herkunft – Rohstoff – Qualität – Können.

\*\*\*\*\*

Für weitere Informationen:

Engel & Zimmermann AG  
Evi Moder  
Schloss Fußberg, Am Schlosspark 15, 82131 Gauting  
Tel. 089 / 893 563 40, Fax 089 / 893 984 29