



PRESSEINFORMATION

1980-2020

Traditionskäserei Alpenhain feiert 40 Jahre Back-Camembert „Classic“

- **Ab März als Retro-Edition im Handel – angelehnt an die historische Erstverpackung von 1980**
- **Zukünftig auch gentechnikfrei mit VLOG-Zertifizierung**



Lehen, 21. Januar 2020. Seit 1980 produziert Alpenhain nun schon seinen Back-Camembert – und gehörte zu den Vorreitern für das damals innovative Produkt. Ob als Hauptgericht, Beilage oder unkomplizierter Snack – heute ist der Back-Camembert „Classic“ immer noch ein Klassiker und eine beliebte vegetarische Alternative. Jahrelange Erfahrung, intensive Entwicklungsarbeit und neue Kreationen haben zum Erfolg des Familienunternehmens als Marktführer für Back-Camembert beigetragen. Alpenhain feiert das 40-jährige Jubiläum unter anderem mit einer eigenen Retro-Edition, einem Rezeptwettbewerb und Aktionen im Handel.

Im Jahr 1980 greift Alpenhain den Trend auf, den Hausfrauen bereits für sich entdeckt hatten, und produziert einen etwas kleineren H-Camembert mit optimalem Reifegrad, der zusammen mit einer Panade und Preiselbeeren auf den Markt gebracht wird. Im nächsten Schritt stellt Alpenhain dann im oberbayerischen Lehen den klassischen Back-Camembert her, vorfrittirt und fertig paniert, und wird damit Marktführer.

Heute gibt es den köstlichen Käsegenuss in krosser Panade ganz klassisch in Kombination mit Wildpreiselbeeren, als würzige Variante mit Feigen-Balsamico-Dip, aber auch als Minis zum Teilen (oder selbst Genießen) – natürlich immer ohne zugesetzte Farbstoffe, Konservierungsstoffe oder Geschmacksverstärker. Ab März 2020 wird der Back-Camembert dann auch gentechnikfrei (VLOG-zertifiziert) angeboten. Damit liegt das Produkt auch im Trend der Zeit, denn die leckere Mahlzeit ist schnell zubereitet und ein beliebtes vegetarisches Schmankerl. Für den Bereich Foodservice wird der Back-Camembert zudem auch in verschiedenen Varianten und Packungsgrößen angeboten und ist gekühlt und tiefgekühlt verfügbar.

Um das Jubiläum gebührend zu feiern, wartet Alpenhain 2020 mit zahlreichen Aktionen auf. So gibt es ab März für eine limitierte Zeit den modernen Käse-Klassiker in der Retro-Edition zu kaufen. Passend zum Jubiläum ist das Design an die Erstverpackung aus dem Jahr 1980 angelehnt und weckt Erinnerungen an frühere Zeiten. Zusammen mit ausgewählten Partnern sucht Alpenhain auch neue Rezeptideen rund um den knusprigen Ofenkäse und hat dafür bereits im Dezember ein Gewinnspiel gestartet. Den zehn Gewinnern winkt ein Koch-Workshop, bei dem die Rezepte mit einem Food-Stylisten nachgekocht werden.



Den modernen Klassiker gibt es zum 40-jährigen Jubiläum ab März in der Retro-Edition. Das Design ist angelehnt an die historische Erstverpackung von 1980.



Der Back-Camembert wird auch gern als vegetarische Füllung für beispielsweise Wraps oder als Patty-Variante für Burger eingesetzt. Weitere kreative Rezeptvorschläge gibt es auch auf www.backcamembert.de.

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 bei Pfaffing beheimatet. Über 450 Mitarbeiter und Auszubildende sorgen für die Verarbeitung von jährlich ca. 80 Millionen Litern frischer Alpenmilch zu Produkten aus 100 Prozent natürlichen Zutaten – ohne Konservierungsstoffe, Farbstoffe und Geschmacksverstärker. Der Schwerpunkt liegt auf der Herstellung und Verarbeitung von Camembert. Das Unternehmen produziert unter anderem seit 25 Jahren den Original Obazda und feiert 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-Brottaufstrich 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 oder Grillkäse in über 40 Länder weltweit. Weitere Informationen finden Sie unter www.alpenhain.de.

Für weitere Informationen:

LEWIS

Mayko Cyprich / Patrizia Fauster
Karlstr. 64, 80335 München
presse@alpenhain.de
Tel. +49-89-173019-14 /-52