



PRESSEINFORMATION

Back-Camembert Donuts erweitern Alpenhain-Sortiment

- **Ab April 2020 für den Foodservice-Bereich erhältlich**
- **VLOG-zertifizierter Snack im Trend der Zeit**

Lehen, 04. März 2020. Ab April 2020 bereichern die neuen Back-Camembert Donuts das Foodservice-Sortiment von Alpenhain. Sie sind typisch außen knusprig, innen cremig mit zart schmelzendem Camembert sowie optisch und geschmacklich ein Highlight für jeden Gast. Damit liegen die neuen Back-Camembert Donuts auch im Trend der Zeit, denn sie sind ein schnell zubereiteter Snack oder eine ausgefallene Beilage und gleichzeitig ein beliebtes vegetarisches Schmankerl. Paniert und vorgebacken à 25g/Stück sind sie ideal für Gastronomen, da das tiefgekühlte Produkt kalkulations- und zubereitungssicher ist und zahlreiche Serviermöglichkeiten bietet.

Wie ausnahmslos alle Alpenhain-Markenprodukte sind die Back-Camembert Donuts vegetarisch und ohne Zusatz von Geschmacksverstärkern sowie Farb- und Konservierungsstoffen. Außerdem sind sie auch VLOG (Verband Lebensmittel ohne Gentechnik)-zertifiziert und damit gentechnikfrei, wie ab März auch der Back-Camembert und weitere ausgewählte Alpenhain-Produkte.

Die Back-Camembert Donuts sind eine innovative Abwandlung des Klassikers der schnellen, genussvollen Küche, des Back-Camemberts, der in diesem Jahr bereits sein 40-jähriges Jubiläum mit Alpenhain feiert. Seit 1980 produziert die Traditionskäserei schon seinen Back-Camembert – und gehörte zu den Vorreitern für das damals innovative Produkt. Jahrelange Erfahrung, intensive Entwicklungsarbeit und Varianten wie die Minis oder die neuen Back-Camembert Donuts haben zum Erfolg des Familienunternehmens als Marktführer für Back-Camembert beigetragen.

Bereits seit über 20 Jahren bedient Alpenhain mit einem eigenen Foodservice-Team als kompetenter Partner die Anforderungen von Großverbrauchern und bietet Produkte für unterschiedliche gastronomische Konzepte im Außer-Haus-Markt. Das Angebot ist authentisch, natürlich, vielseitig einsetzbar und reicht von schnell angerichteten warmen Gerichten (u.a. Back-Camembert), über Brotaufstriche (u.a. Obazda) und bereits

geschnittene Ware (u.a. Rotter Klosterkäse oder Mozzarella) bis hin zu Käse-Snacks, wie den neuen Back-Camembert Donuts. Mehr Infos unter www.alpenhain.de/foodservice.



Die neuen Back-Camembert Donuts: typisch außen knusprig, innen cremig mit zart schmelzendem Camembert.

Bild: Alpenhain



Ein schnell zubereiteter Snack im Trend der Zeit, ideal für Gastronomen dank hoher Kalkulations- und Zubereitungssicherheit.

Bild: Alpenhain



Auch als Topping für Salate oder als raffinierte vegetarische Beilage – die Back-Camembert Donuts sind optisch und geschmacklich ein Highlight für jeden Gast.

Bild: Alpenhain



Die Back-Camembert Donuts sind VLOG-zertifiziert und damit gentechnikfrei, wie ab März auch der Back-Camembert und weitere ausgewählte Alpenhain-Produkte.

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 bei Pfaffing 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 Konservierungsstoffen, Farbstoffen und Geschmacksverstärkern. 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-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 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