



Presseinformation

Mit Herbststart: Sortenwechsel beim Rahmjoghurt von Berchtesgadener Land

Traditionelle Mehlspeisen als Ideengeber: Apfelstrudel und Marillenknödel

Piding, 08. August 2019: **Mehlspeisen waren früher traditionelle Fastenspeisen, im Sinne „Gerichte ohne Fleisch“. Dass dabei der Genuss keinesfalls auf der Strecke bleibt, zeigt die Beliebtheit vieler fleischloser Gerichte, die heute zu Hause wie auch in Kantinen gerne auf dem Speiseplan stehen. Klassische Speisen wie Apfelstrudel und Marillenknödel waren die Ideengeber der Produktentwickler für die neuen saisonal wechselnden Rahmjoghurtsorten von Berchtesgadener Land.**

Im Fruchtjoghurtsortiment erwarten Verbraucher regelmäßig Abwechslung. Dementsprechend hat Berchtesgadener Land im vergangenen Jahr zeitgleich mit dem durchgeführten Relaunch der Verpackungen eine zweifach sortierte Saisonsteige ergänzend zu den bestehenden 3 Basissteigen Rahmjoghurt eingeführt. Nach Orange und Zitrone im Sommer folgen nun ab Herbst die Sorten Apfelstrudel und Marillenknödel. Die Produktentwickler ließen sich von den besonders im bayerisch-österreichischen Grenzland sehr beliebten zwei Mehlspeisen als Geschmacksgeber inspirieren. Während Apfelstrudel aufgrund der starken Nachfrage in der vergangenen Wintersaison ein Comeback feiert, wurde die Sorte Marillenknödel neu entwickelt. Die Saisonsteige Herbst/Winter wird bis Ostern 2020 im Kühlregal angeboten. Alle acht Sorten mit 10% Fett im Milchanteil bestechen dank des enthaltenen frischen Rahms mit cremiger Konsistenz.

Milder Rahmjoghurt: Sortimentsübersicht

Mit den vier Sortierungen gibt die Molkerei dem Handel ein Sortiment an die Hand, bei dem die Kunden zwischen beerig, nussig, fruchtig und erfrischend wählen können. Ab September wird milder Rahmjoghurt von Berchtesgadener Land dann in den Sorten Erdbeere und Bourbon-Vanille als Sortierung I, Waldfrucht und Haselnuss als Sortierung II, Himbeere und Pfirsich-Maracuja als Sortierung III angeboten. Mit den

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

Sorten Apfelstrudel und Marillenknödel dürfen sich die Verbraucher zusätzlich auf genussvolle Dessertsorten in der Saisonsteige freuen. Zusammen ergeben die Sorten eine gelungene Mischung an Rahmjoghurtvarianten, die jeden Geschmack treffen.

Einzigartige Herkunft – das schmeckt

Die milden Rahmjoghurts werden aus Milch und Rahm hergestellt, die direkt von Höfen aus der Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze kommen. Die dort traditionelle Grundfütterung der Kühe mit Gras (frisch auf der Weide, eingegrast, getrocknet oder siliert) gibt Milch und Rahm einen ganz besonders vollmundigen Geschmack. Alle Sorten des milden Rahmjoghurts werden ohne Zugabe von gentechnisch veränderten Zutaten sowie ohne Konservierungsstoffe oder Gelatine hergestellt. Die Genossenschaftsmolkerei bietet somit ein echtes Naturprodukt an. Das frische, grasgrüne Design der Verpackung ist ein Blickfang im Kühlregal: Fotorealistische Fruchtabbildungen tauchen in rahmig frische Joghurtmasse ein und machen Lust auf mehr.

Alle Sortimente sind zweifach sortiert und enthalten je vier Becher pro Sorte (je 150g) im trennbaren, umweltfreundlichen Zweikomponentenbecher. Der empfohlene Ladenverkaufspreis liegt bei 0,55 bis 0,59 € pro Becher.

3182 Zeichen inkl. Leerzeichen, 48 Zeilen



Bildunterschrift:

Ab September wechseln die Sorten in der Rahmjoghurt Saisonsteige der Molkerei Berchtesgadener Land zu den Sorten Apfelstrudel und Marillenknödel.

Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196

E-Mail: barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de

Bio seit 1973.



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de