



Presseinformation

Der Kleine fürs Buffet

Molkerei Berchtesgadener Land führt 100g Fruchtojoghurt für Gastro-Kunden ein

Piding, 26. April 2021: Aktuell wünscht sich die Branche nichts sehnlicher, als endlich wieder für ihre Gäste da zu sein und hat sich dafür mit umfangreichen Hygienekonzepten vorbereitet. Dazu zählt u.a. die Abkehr von offener Ware hin zu verpackten Lebensmitteln am Buffet wie auch zum Beispiel auf dem Frühstücks-Tablett in Einrichtungen wie Seniorenheimen und Krankenhäusern. Passend dazu führt die Molkerei Berchtesgadener Land zum Juni einen milden Fruchtojoghurt aus Vollmilch in vier beliebten Sorten ein. Gastrokunden können ihren Kunden mit dem neuen im 100g umweltschonenden 2-Komponentenbecher verpackten Fruchtojoghurt zeigen, dass hier Wert auf Herkunft, Qualität und Nachhaltigkeit gelegt wird.

Mit Erdbeere, Himbeere, Heidelbeere und Pfirsich-Maracuja setzt die Molkerei bei der Erweiterung des Gastrosortiment auf die starken Sorten im Fruchtojoghurtsortiment. Der fruchtige Geschmack der mild gesäuerten Vollmilchjoghurts basiert auf Fruchtgehalten von 7 bis 9 Prozent¹und natürlichem Aroma. Die Kulturenauswahl sichert einen hohen Gehalt an L(+)= rechtsdrehender Milchsäure von über 95 Prozent. Für eine appetitliche Färbung sorgen färbende Fruchtkonzentrate, bei Pfirsich-Maracuja das färbende Provitamin Beta Carotin. Alle Fruchtojoghurts sind frei von Gelatine und natürlich enthalten die Produkte keine Konservierungsstoffe. Die Genossenschaftsmolkerei bietet somit ein echtes Naturprodukt an.

¹ Fruchtgehalte: Erdbeere 9%; Heidelbeere 8%, Pfirsich-Maracuja 8%, Himbeere 7%

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

Nachhaltig verpackt

Gastrokunden können mit dem neuen Berchtesgadener Land Fruchtojoghurt zeigen, dass sie Wert auf Nachhaltigkeit legen und gezielt umweltbewusste Verbraucher am Buffet ansprechen. Denn bei der Auswahl der Verpackung legte Berchtesgadener Land besonderen Wert auf umwelt- und ressourcenschonende Kriterien. Statt 100% Kunststoffbecher hat man sich für den nachhaltigen Zweikomponenten-Becher mit fsc-zertifizierter Kartonmanschette entschieden und spart somit knapp 20 Prozent an Plastik. Das frische, grasgrüne Design der Becher mit fotorealistischen Fruchtabbildungen, die in rahmig frische Joghurtmasse eintauchen, macht Appetit auf die neuen Fruchtojoghurts.

Markenkern von Berchtesgadener Land: doppelte Herkunftsgarantie

Die Basis für den Genuss des Neuproduktes ist die Milch, die von den eigenen Landwirten zwischen Watzmann und Zugspitze entlang des Alpennordkamms frisch erfasst und dann in der Molkerei in Piding im Berchtesgadener Land verarbeitet wird. Die traditionelle, grasbasierte Fütterung der Kühe gibt der Milch als Hauptrohstoff für das Produkt ihren besonders guten Geschmack, der über den Fettgehalt der verwendeten Vollmilch mit 3,5% bestens transportiert wird.

Was für in die 5 und 10kg Eimer verpackten Spezialprodukte für die Gastrokunden der Molkerei Berchtesgadener Land kennzeichnend ist, gilt auch für den neuen 100g Fruchtojoghurt: eine doppelte Herkunftsgarantie. Das garantieren der Identitätsstempel DE-BY13110 und Herkunftsstempel samt Milcheinzugsgebiet der Molkereigenossenschaft. Das Produkt wird ab Juni 2021 im 100g-Zweikomponentenbecher in der 20er-Steige 4-fach sortiert angeboten.

3147 Zeichen (inkl. Leerzeichen) 50 Zeilen

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Presseinformation



Bildtext:

Die Molkerei Berchtesgadener Land ergänzt mit dem milden Fruchtjoghurt in den Sorten Heidelbeere, Erdbeere, Pfirsich-Maracuja und Himbeere im nachhaltigen 100g Zweikomponentenbecher ab Juni 2021 das Spezialsortiment für Großverbraucher.

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de



Presseinformation

Molkerei Berchtesgadener Land – Anbieter von Gastro-Spezialprodukten seit über 50 Jahren

Das konventionelle Sortiment

- Frische Milch, 1,5% Fett und 3,5% Fett, 10kg Eimer
- Haltbare Alpenmilch (3,5% bzw. 1,5% Fett) 12 x 1Ltr. Tetra Pak
- Frischer Schlagrahm, 32% Fett, 5 und 10kg Eimer
- Sauerrahm, 10% Fett, 5kg Eimer
- Konditorenquark, Magerstufe, 5 und 10kg Eimer
- Konditorenquark, Halbfettstufe, 5kg Eimer
- Naturjoghurt 3,5% Fett, 5kg Eimer
- **NEU:** Fruchtojoghurt, 3,5% Fett im Milchanteil, 4-fach sortiert, 20 x 100g

Das Bio-Sortiment

- Frische Milch, 3,8% Fett, 5kg Eimer
- Haltbare Bio-Alpenmilch (3,5% bzw. 1,5% Fett) in 12 x 1Ltr. Tetra Pak
- Haltbare Bio-Alpenmilch laktosefrei (3,5% bzw. 1,5% Fett) in 12 x 1Ltr. Tetra Pak
- Frischer Schlagrahm, 32% Fett, 5kg Eimer
- Konditorenquark, Magerstufe, 5kg Eimer
- Naturjoghurt 1,7% Fett, 5kg Eimer

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de