

Presseinformation



Bio-Rahmsortiment erweitert

Neu: Bio-Schmand von Berchtesgadener Land in Naturland Fair-Qualität

xxxxx

Piding, Februar 2024: Kochen und Backen liegen wieder im Trend. Dabei sind hochwertige Grundprodukte als Zutaten die Basis. Natürlich, echt, pur, rein und original: Diese Eigenschaften wünschen sich immer mehr Verbraucher:innen für ihre Nahrungsmittel. Deutschlands Konsument:innen greifen wieder zu ursprünglichen Natur-Produkten und möchten darauf vertrauen, dass die Herkunft, die Herstellungsweise und die Zutaten durchweg nachvollziehbar sind. Mit genau diesen Versprechen erweitert die Molkerei Berchtesgadener Land ihr Sortiment aus hochwertigem Bio-Rahm aus der Alpenregion. Der neue frische Bio-Schmand im nachhaltigen Zweikomponentenbecher ist ein langsam gesäuerter Sauerrahm mit 24 Prozent Fett und eignet sich bestens für viele Back- und Kochrezepte.

Der neue, stichfest im Becher gereifte Bio-Schmand der Molkerei Berchtesgadener Land wird aus wertvollem Naturland Fair Rahm aus der Alpenregion hergestellt. Basis für die besondere Qualität ist der hohe Anteil an Grünfütterung mit Gräsern, Kräutern und sogar Heilkräutern, wie er für die Fütterung der Kühe in der Alpenregion typisch ist. Die Grasfütterung ist verantwortlich für überdurchschnittlich hohe Gehalte an Omega-3-Fettsäuren in Milch, wertvoll in einer vollwertigen Ernährung und gibt dem Rahm seinen besonders vollmundigen Geschmack. Der neue frische Bio-Schmand enthält statt des Mindest-Fettgehalts von 20 Prozent ganze 24 Prozent – so ist er bestens zur Zubereitung von Dips, zur Verfeinerung von Soßen und für Tortencremes geeignet. Verschiedene Rezeptideen finden sich auf der Homepage unter

<http://www.bergbauernmilch.de/rezepte.html>

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de





Presseinformation

Die Produktkennung wird durch ein auffällig oranges Segment auf der Platine sowie einer orangen Banderole am oberen Becherrand erleichtert, die sich von der blauen Kennung beim cremig gerührten Sauerrahm mit 10% Fett und der roten Kennung vom Schlagrahm von Berchtesgadener Land deutlich abhebt. Das Produkt wird seit Oktober im 200g-Becher in einer blauen 10er Steige angeboten und auf der Biofach im Februar 2024 insbesondere dem Fachhandel als Neuprodukt vorgestellt. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 1,29 €.

2.235 Zeichen inkl. Leerzeichen, 30 Zeilen



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

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



Bildunterschrift:

Der neue frische Bio-Schmand der Molkerei Berchtesgadener Land weist 24 % Fett auf und ist stichfest im Becher gereift.

Bildquellen:

Molkerei Berchtesgadener Land

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkerei-bgl.de
www.molkerei-bgl.de



Presseinformation



Sauerrahm oder Schmand: Wann verwende ich am besten welches Produkt?



In kalten Gerichten kann man Sauerrahm durch Schmand ersetzen und umgekehrt. Beide können ausgetauscht und vielseitig verwendet werden, zum Beispiel für Soßen, Dips, aber auch für Süßspeisen. Sauerrahm liefert dabei weniger Kalorien, mit Schmand wird das Gericht allerdings cremiger.

Beachtet werden sollte: Wer heiße Flüssigkeiten wie Brühe oder Suppe abschmecken möchte, sollte dazu besser Schmand verwenden, denn sonst besteht die Gefahr von Eiweißflocken. Wenn die Suppe aber erst mal etwas abgekühlt ist, ist auch ein niedrigerer Fettgehalt kein Problem.

Warenkunde – Bio-Rahmprodukte von Berchtesgadener Land

Bio-Schlagrahm – in Demeter-Qualität, mind. 32% Fett, für besonders gute Aufschlageigenschaft und lange Standfestigkeit des geschlagenen Rahms, im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher.

Bio-Schlagrahm laktosefrei – in Naturland Fair-Qualität, mind. 30% Fett, geeignet für die Ernährung bei Laktoseintoleranz, im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher.

Bio-Sauerrahm, in Naturland Fair-Qualität, 10 % Fett, cremig gerührt, ideal für Suppen, Saucen und Desserts – Gerichte nach der Verwendung nicht mehr aufkochen, im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher.

NEU: Bio-Schmand, in Naturland Fair-Qualität, 24% Fett, stichfest im Becher gereift, ideal für Suppen, Saucen und Desserts, im nachhaltigen 200g Zweikomponentenbecher.

Hier geht's zum Sortiment:

<https://bergbauernmilch.de/de/unsere-produkte.html?kategorie=Rahm+%2F+Sahne>

Erste BIO-Molkerei Deutschlands

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG
Hockerfeld 5-8
83451 Piding
Deutschland

Tel.: +49 8651 7004-1150
Fax: +49 8651 7004-1199
E-Mail: info@molkeerei-bgl.de
www.molkeerei-bgl.de

