



Presseinformation

Dreamteam: Kaffee und Bergbauern-Milch

Crosspromo mit Gewinnspiel von DINZLER Kaffeerösterei und Berchtesgadener Land

x x x x x

Piding, 04.02.2022: Milch ist von Natur aus proteinreich. Deshalb schäumt Milch – richtig behandelt – feinporig und bildet einen cremigen Schaum, der jedem Kaffee die Krone aufsetzt. Das ist das Thema der Crosspromotion, die die Molkerei Berchtesgadener Land und DINZLER, die Kaffeerösterei am Irschenberg, als Kooperationspartner gemeinsamen auf Packungen, online und am POS umsetzen. Ab März findet sich ein Gewinnspiel auf der Frischen Bergbauern-Milch länger haltbar sowie auf einer eigens dafür gestalteten Landingpage. Zu gewinnen gibt's eine edle Siebträgermaschine, ein Jahresabo DINZLER Kaffee und viele weitere tolle Preise.

Die klaren Gewinner beim Kaffeegenuss sind seit Jahren die mit Milchschaum veredelten italienischen Varianten: Cappuccino oder gerne auch Latte Macchiato. Sie werden groß, mittel und klein angeboten. Wer sich seine Kaffeespezialität zuhause selbst zubereiten möchte, macht das am besten mit einer Siebträgermaschine, die es ab März zu gewinnen gibt. Die Molkerei Berchtesgadener Land und DINZLER Kaffeerösterei am Irschenberg kommunizieren ein Gewinnspiel ganzseitig auf der frischen Bergbauernmilch. Wer den QR-Code einscannt, gelangt direkt auf die extra eingerichtete Landingpage und kann dort ganz einfach am Gewinnspiel teilnehmen.

Das Gewinnspiel wird auf 12 Mio. Packungen der frischen Bergbauern-Milch kommuniziert. Ein-sendeschluss ist der 30. Juni 2022. Die Kooperation wird am POS und auf Social Media beworben. In einer eigens dafür erstellten Kaffee-Broschüre erfahren Verbraucher:innen viel Wissenswertes rund um Milch, Kaffee und die beiden Partnerbetriebe. Nicht fehlen dürfen dort natürlich



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

Tipps und Tricks, für den perfekten Milchschaum: „Hochwertiges Eiweiß, eine schonende Verarbeitung und die Herkunft bilden eine sehr gute Grundlage für die Cremigkeit und den Geschmack des Milchschaums. Ideal ist zum Beispiel die länger haltbare Bergbauernmilch der Molkerei Berchtesgadener Land. Die Milch sollte kalt und homogenisiert sein, um ein optimales Ergebnis zu erzielen.“, erklärt Ramona Hain, Leiterin der DINZLER Kaffeeakademie in der Broschüre. Baristas im Café der DINZLER Kaffeerösterei am Irschenberg schwören auf Vollmilch, weil der Milchschaum feinporiger und damit cremiger ist und das Kaffeearoma ideal unterstützt. Wer weiß, woher die Milch kommt, dass die Landwirte nachhaltig wirtschaften und dafür auch einen fairen Milchpreis erhalten, der kann seinen Kaffee-Latte erst richtig genießen. Für den perfekten Milchschaum-Genuss ist Berchtesgadener Land daher die erste Wahl, ist sich Ramona Hain sicher. Und das teilt die oberbayerische Rösterei auch auf ihren Kaffeepackungen Espresso Il Gustoso und Roma mit.

39 Zeilen, 2.793 Zeichen inkl. Leerzeichen



Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz

Tel.: +49 8651 7004-1150

Fax: +49 8651 7004-1199

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



Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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



Bildunterschrift:

Ab März können Kund:innen der frischen Bergbauern-Milch länger haltbar am Gewinnspiel teilnehmen, das die Molkerei Berchtesgadener Land und DINZLER Kaffeerösterei am Irschenberg in Kooperation anbieten.



Bildunterschrift:

Ab März kommuniziert die Molkerei Berchtesgadener Land in Kooperation mit DINZLER Kaffeerösterei gemeinsam ein Gewinnspiel auf der frischen Bergbauern-Milch.

Bildquelle:

Molkerei Berchtesgadener Land

Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

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

