



Presseinformation

Naturjoghurt-Familie wächst weiter

Molkerei Berchtesgadener Land führt fettarmen cremigen Naturjoghurt im 150g Zweikomponentenbecher ein

Piding, 10. Dezember 2019: Natürlich und nachhaltig. Diese Eigenschaften wünschen sich immer mehr Verbraucher für ihre Nahrungsmittel. Dieser Trend zeigt sich auch im Joghurtmarkt: Während Fruchtjoghurt seit einigen Jahren verliert, ist der Naturjoghurtmarkt stabil. Die Molkerei Berchtesgadener Land rundet daher das breite Naturjoghurt-Sortiment ab und ergänzt ab Februar 2020 das grüne Premiumsortiment um einen mild gesäuerten 150g cremigen Naturjoghurt mit 1,5% Fett.

Deutschlands Konsumenten greifen weiterhin gerne auf die gesunden, ursprünglichen Natur-Produkte zu. Die Molkerei Berchtesgadener Land bedient diese Nachfrage mit einem breiten Sortiment: Naturjoghurt gibt's in sechs verschiedenen Fettstufen (0,7%, 1,5%, 1,7%, 3,5%, 3,8% und 4%), in konventioneller und anerkannt ökologischer Qualität, mit sowie ohne Laktose und natürlich in unterschiedlichen Gebindegrößen (150g, 400g, 500g, 5kg). Fettarmer cremiger Naturjoghurt wurde bisher nur im 500g Becher angeboten. Auf vielfachen Kundenwunsch wird nun zum Februar 2020 das Produkt zusätzlich im 150g Zweikomponentenbecher ins konventionelle Sortiment aufgenommen.

Wie für das grüne Premiumsortiment der Molkerei Berchtesgadener Land kennzeichnend ist, gilt auch hier: Der Joghurt wird aus wertvoller Milch hergestellt, die von Bauernhöfen der Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze stammt. Die Herkunft aus der Alpenregion wird durch das Bergpanorama auf der Papiermanschette außen grafisch illustriert. Das ganze Milcheinzugsgebiet findet der Verbraucher zudem auf der Innenseite der fsc-zertifizierten Pappmanschette. Zusätzlich werden die Verbraucher dort auf die richtige Art der Entsorgung hingewiesen.

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

Die traditionelle, grasbasierte Fütterung der Kühe gibt der Milch als Hauptrohstoff für das Produkt ihren besonders guten Geschmack. Die wertvollen Milchsäurekulturen ebenso wie die Milch werden garantiert gentechnikfrei erzeugt, sodass das Produkt mit dem Ohne-Gentechnik-Siegel gekennzeichnet ist.

Der cremig gerührte fettarme Naturjoghurt schmeckt pur, mit frischen Früchten oder mit Müsli unnachahmlich gut. Durch den milden Geschmack und die besonders cremige Konsistenz eignet er sich hervorragend zur Verfeinerung von Salatdressings und -saucen. Das Produkt wird ab Februar 2020 im 150g-Zweikomponentenbecher in der 10-er Steige angeboten. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei 0,35 bis 0,39 €.

2523 Zeichen (inkl. Leerzeichen) 40 Zeilen



Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

Bildtext:

Berchtesgadener Land erweitert Naturjoghurt-Range um fettarmen, cremigen Joghurt mild im 150g Zweikomponentenbecher.

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