



Die Genuss-Molkerei

PRESSE-INFORMATION FACHPRESSE

(Mertingen, Juni 2011)

Zott Bayerntaler nussig-mild und Zott Bayerntaler Leicht nussig-mild – die neue internationale Hartkäsemarke

Die Genuss-Molkerei Zott aus Mertingen hat seit Mai eine neue internationale Hartkäsemarke auf den Markt gebracht. Besonders charakteristische Merkmale des Bayerntalers nussig-mild und des Bayerntalers leicht nussig-mild sind der geschmeidig-sanfte Teig, eine gleichmäßige, kirschgroße Lochung bis zum Rand und natürlich der einzigartige Geschmack. Verbraucher können dabei auf verschiedene Grammaturen zurückgreifen, die im SB-Regal und an der Käsetheke zu finden sind.

Die nussig Milden

Den Bayerntaler nussig-mild gibt es in den praktischen, verbrauchergerechten und aromaversiegelten Portionsstücken á 200g und 300g. Für alle Konsumenten, die sich kalorienbewusst ernähren und dabei aber nicht auf den typisch vollen Käsegenuss verzichten wollen, gibt es den Zott Bayerntaler nussig-mild in der Leicht-Variante. Auch hier wird der Käse direkt vom Laib geschnitten und aromaversiegelt als 200g Stück verpackt. Und wer nicht genug von den nussig Milden bekommt, der kann sich an der Käsetheke vom 3kg Block der beiden Käsesorten sein eigenes Stück abpacken lassen. Die Preise für 200g Bayerntaler liegen zwischen 1,89 und 1,99€ und das 300g Stück kostet zwischen 2,89 und 2,99€.



Die Genuss-Molkerei

Bilder (Copyright Zott)



Bildunterschrift

Ein geschmeidig-sanfter Teig in Verbindung mit einer gleichmäßig, kirschgroßen Lochung bis zum Rand und einem einzigartigen Geschmack, diese Merkmale machen den Zott Bayertaler nussig-mild und Bayertaler Leicht nussig-mild so lecker. Seit Mai können Verbraucher die neue internationale Hartkäsemarke im Handel erwerben.

Pressekontakt & Bildmaterial

Michaela Matthäus – Leiterin Unternehmenskommunikation
Zott GmbH & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen
Tel. +49 9078 801 106 | E-Mail: Michaela.Matthaeus@zott.de
Weitere Informationen finden Sie unter www.zott.de