



Die Genuss-Molkerei

PRESSE-INFORMATION PUBLIKUMSPRESSE

(Mertingen, Juni 2011)

Genießen Sie nussig-milden Käsegenuss mit der neuen internationalen Hartkäsemarke von Zott

Oft sind es die kleinen Dingen im Leben, die uns glücklich machen. Sei es ein Tag in den Bergen, ein gemütlicher Bummel über den Wochenmarkt oder ein Essen mit der Familie. Für alle Käseliebhaber hat Zott die Käsespezialitäten Bayerntaler nussig-mild und Bayerntaler Leicht nussig-mild auf den Markt gebracht, die Gerichten das gewisse i-Tüpfelchen aufsetzen und Lust auf noch mehr Käsegenuss machen.

Seit Mai zu haben

Charakteristisch für die neue internationale Hartkäsemarke ist ihr nussig-milder Geschmack. Darüber hinaus zeichnet sich der Käse durch seinen geschmeidig-sanften Teig, eine gleichmäßige, kirschgroße Lochung bis zum Rand und natürlich durch den einzigartigen Geschmack aus. Direkt vom Laib werden die Bayerntaler-Portionen geschnitten und aromaversiegelt für optimale Frische verpackt. Verbraucher können seit Mai wählen, ob sie das 200g und 300g Portionsstück des Bayerntaler nussig-mild für verschiedenste Gerichte verwenden möchten, oder aber das 200 g Stück der Bayerntaler Leicht-Variante bevorzugen. 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 Genuss-Molkerei

Bilder (Copyright Zott)



Bildunterschrift

Der Zott Bayertaler nussig-mild und der Zott Bayertaler Leicht nussig-mild bilden die neue internationale Hartkäsemarke der Traditionsmolkerei Zott aus Mertingen. Für vollen Käsegeschmack ist bestens gesorgt. Die Verbraucher können ein 200g bzw. 300g Portionsstück kaufen oder sich vom 3kg Block an der Käsetheke ihre Wunschgrammatur abschneiden lassen.

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