



Die Genuss-Molkerei

## PRESSEMITTEILUNG FACHPRESSE

(Mertingen, 21. August 2014)

### Neu im Sortiment: Zott Bayerntaler „Der Rahmige“

Die Marke **Zott Bayerntaler** steht für echten, zünftig bayerischen Käsegenuss mit Milch aus gentechnikfreier Fütterung. Nach dem erfolgreichen Relaunch vor knapp einem Jahr baut **Zott** seine **Bayerntaler Range** weiter aus. Mit der neuen Sorte **Zott Bayerntaler „Der Rahmige“** erweitert die Genuss-Molkerei ab Oktober das Sortiment um eine besonders cremig-rahmige Variante.

#### Cremig, rahmig, gut

Charakteristisch für die Produktneuheit ist die Rahmstufe und eine besonders lange Reifezeit von 35 Tagen. Kombiniert man diese Faktoren mit der Qualitätsmilch von Zott sowie dem Fachwissen der Genuss-Experten kommt ein **Zott Bayerntaler** in cremig-rahmiger Bestform heraus. Für jeden Verzehranlass bietet **Zott Bayerntaler „Der Rahmige“** die passende Lösung: Ob als Scheiben, als handlich-praktisches Brotzeitstück im Kühlregal oder als Thekenlaib für die Käsetheke – **Zott Bayerntaler** bringt bayerische Geselligkeit und Genuss nach Haus.



Die Genuss-Molkerei

Bild (Copyright Zott):



Charakteristisch für den „Rahmigen“ Bayerntaler sind die Rahmstufe und eine besonders lange Reifezeit von 35 Tagen: Beide sind ursächlich für einen ganz besonders cremigen und unwiderstehlichen Geschmack. Ab Oktober ist die Produktneuheit erhältlich.

#### Pressekontakt & Bildmaterial

Caroline Fritz – Unternehmenskommunikation

Zott SE & Co. KG | Dr.-Steichele-Straße 4 | 86690 Mertingen

Tel. +49 9078 801 186 | E-Mail: [Caroline.Fritz@zott.de](mailto:Caroline.Fritz@zott.de)

Weitere Informationen finden Sie unter [www.zott.de](http://www.zott.de) und [www.bayerntaler.de](http://www.bayerntaler.de)