



Die Genuss-Molkerei

## PRESSEMITTEILUNG PUBLIKUMSPRESSE

(Mertingen, 21. August 2014)

# Cremiger kann ein Käse kaum sein –Zott Bayerntaler „Der Rahmige“

Bayern ist das Land der Seen und Berge, der blau-weißen Gemütlichkeit, der Biergärten und der zünftigen Brotzeit kombiniert mit ganz viel Geselligkeit und Genuss. All diese Eigenschaften sind auch in der beliebten Käsemarke **Zott Bayerntaler** zu finden, die die Verbraucher darüber hinaus in Punkto Natürlichkeit überzeugt. Denn alle **Zott Bayerntaler-Produkte** werden mit Milch aus gentechnikfreier Fütterung hergestellt. Ab Oktober ergänzt die neue Sorte „**Der Rahmige**“ die **Zott Bayerntaler-Familie** und bringt zünftig-cremig-rahmigen Brotzeitgenuss auf die Tische der Nation.

### Geschmackvolle Vielfalt

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. Die Produktneuheit ist in verschiedensten Darreichungsformen erhältlich: Egal ob man sich für das **200g Bayerntaler Brotzeitstück**, die **Bayerntaler Scheiben** oder für **Bayerntaler frisch aufgeschnitten von der Käsetheke** entscheidet, für bayerischen Brotzeitgenuss in bewährtem **Zott Bayerntaler-Design** ist gesorgt.

Holen Sie sich mit **Zott Bayerntaler „Der Rahmige“** bayerische Geselligkeit und Genuss nach Hause!



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)