



Die Genuss-Molkerei

PRESSEMITTEILUNG

Mertingen, 1. Februar 2017

Nils Egtermeyer zu Gast bei Zott

Zott verlängert Kooperation mit Zottarella-Testimonial. TV-Koch blickt hinter die Kulissen der Mozzarella-Produktion.

Seit 2015 ist Fernsehkoch Nils Egtermeyer, bekannt aus der RTL II-Sendung „Die Kochprofis – Einsatz am Herd“ Markenbotschafter für Zottarella, dem Premium-Mozzarella der Genuss-Molkerei Zott. Diese erfolgreiche Kooperation wird 2017 fortgeführt und von einem umfangreichen Maßnahmenpaket begleitet. Dazu zählen eine crossmediale Werbekampagne im Online- und Printbereich, Werbung am Point of Sale sowie ein Sponsoring der „Kochprofis“. „Wir freuen uns sehr auf die weitere Zusammenarbeit mit Nils Egtermeyer. Er ist das ideale Testimonial für unsere Marke, denn er steht für moderne, kreative und ungewöhnliche Kochideen. Und für diese vielfältige Kochkompetenz steht auch Zottarella“, erklärt Marketingleiterin DACH Ulrike Fiedler.

Von den hohen Qualitätsanforderungen, die Zott an seine Produkte wie den Zottarella stellt, konnten sich Nils Egtermeyer und Berit Holtkamp, Teamleiterin Brand Partnership & Entertainment bei EL CARTEL MEDIA im Rahmen einer exklusiven Betriebsbesichtigung selbst überzeugen. Begleitet wurden sie dabei von der Zottarella Produktmanagerin Katharina Übelhör, dem Leiter der Mozzarella Produktion Klaus Schmid und dem Milchtechnologe Richard Nisseler. Besonders beeindruckt zeigte sich Nils Egtermeyer dabei von dem Koagulator, einer knapp 40 Meter langen Wanne, in der Käsebruch hergestellt wird. „Es war toll, einen Blick hinter die Kulissen zu werfen und zu sehen, wie Mozzarella, auch Pasta Filata genannt, entsteht. Ich habe jede Menge gelernt und möchte mich bei dem Team von Zott für einen informativen und coolen Tag bedanken“, so Nils Egtermeyer.



Die Genuss-Molkerei

Bilder (Copyright Zott):



Nils Egtermeyer hatte sichtlich Spaß bei der exklusiven Betriebsbesichtigung und konnte sich vor Ort von der Qualität des Zottarellas überzeugen.

Über Zottarella:

Mit verschiedenen Sorten und Größen ist der Zottarella ein Allround-Mozzarella für die vielfältige Küche. Er eignet sich ideal für Suppen, Saucen, Salate und Aufläufe. Ob als Kugel, als Minis oder als XXL-Rolle, ob als Classic, Balance oder bereits fix und fertig mit feinwürzigem Basilikum oder feurigen Peperoncinis – jedes einzelne Produkt der Zottarella-Familie wird mit Milch aus gentechnikfreier und importfuttermittelfreier Fütterung hergestellt. Mehr unter www.zottarella.de

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
Weitere Informationen finden Sie unter www.zott.de und www.zottarella.de