

# Presseinformation



## Neu: sommerliche Rahmsorten von Berchtesgadener Land

Pure Sommersorten 2019: erfrischende Zitrone und fruchtige Orange

*Piding, 12. Februar 2019: Desserts sind im Aufwind: Die einen gönnen sich Kuchen, andere setzen auf erfrischende Joghurtvarianten. Die Molkerei Berchtesgadener Land führt ihr erfolgreiches Saisonkonzept fort und bietet ab April 2019 den beliebten milden Rahmjoghurt in zwei neuen, sommerlich erfrischenden Sorten an: Orange und Zitrone.*

Die milden Rahmjoghurts mit Frucht der Molkerei Berchtesgadener Land entwickeln sich kontinuierlich positiv am Markt. Produktqualität, Steingröße und das im vergangenen Herbst neu gestartete Saisonkonzept werden von Handel und Endverbraucher sehr gut angenommen. Deswegen entwickelte die Molkerei zwei neue pure Fruchtarten, die den Fokus auf Frische legen und im April eingeführt werden. Bei der Sortenauswahl entschied sich die Genossenschaftsmolkerei bewusst für reine und gängige Sorten, um die breite Masse der Konsumenten anzusprechen: Orange und Zitrone als pure Zitrusfrüchte gepaart mit rahmigem Joghurt versprechen dem Verbraucher sommerlich erfrischende Geschmackerlebnisse. Sie ersetzen die winterlichen Saisonsorten Apfelstrudel und Pflaume.

### Milder Rahmjoghurt: Sortimentsübersicht

Mit den vier Sortierungen gibt die Molkerei dem Handel ein Sortiment an die Hand, bei dem die Kunden zwischen beerig, nussig, exotisch und erfrischend wählen können. Ab April wird milder Rahmjoghurt von Berchtesgadener Land dann in den Sorten Erdbeere und Bourbon-Vanille als Sortierung I, Waldfrucht und Haselnuss als Sortierung II, Himbeere und Pfirsich-Maracuja als Sortierung III sowie Orange und Zitrone als neue Saisonsteige angeboten. Zusammen ergeben die Sorten eine gelungene Mischung an Rahmjoghurtvarianten, die jeden Geschmack treffen.

Bio seit 1973.



---

### Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding  
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)



## Presseinformation

### **Einzigartige Herkunft – das schmeckt**

Die milden Rahmjoghurts werden aus Milch und Rahm hergestellt, die direkt von Höfen aus der Alpenregion zwischen Watzmann und Zugspitze kommen. Die dort traditionelle Grundfütterung der Kühe mit Gras (frisch auf der Weide, eingegrast, getrocknet oder siliert) gibt Milch und Rahm einen ganz besonders vollmundigen Geschmack. Alle Sorten des milden Rahmjoghurts werden ohne Zugabe von gentechnisch veränderten Zutaten sowie ohne Konservierungsstoffe oder Gelatine hergestellt. Die Genossenschaftsmolkerei bietet somit ein echtes Naturprodukt an. Das frische, grasgrüne Design der Verpackung ist ein Blickfang im Kühlregal: Fotorealistische Fruchtabbildungen tauchen in rahmig frische Joghurtmasse ein und machen Lust auf mehr.

Alle Sortimente sind zweifach sortiert und enthalten je vier Becher pro Sorte (je 150g) im trennbaren, umweltfreundlichen Zweikomponentenbecher. Der empfohlene Ladenverkaufspreis liegt bei 59 Cent pro Becher.

### **Fruchtiges Joghurt-Sortiment – frei von Glucose-Fructosesirup**

Joghurt ist eine wichtige Produktgruppe des Premiumsortimentes von Berchtesgadener Land. Neben dem milden **Rahmjoghurt** mit Frucht führt Berchtesgadener Land klassischen milden **Fruchtjoghurt** aus Vollmilch mit 3,5% Fett in acht verschiedenen Fruchtvarianten und fruchtige fettarme **Joghurtdrinks** in vier Sorten.

Bei jedem Produkt verfolgt die Molkerei ihr Anliegen der Verbrauchersensibilisierung für gesunde, ausgewogene Ernährung. Daher verzichtet sie bei den Rezepturen aller Fruchtjoghurts seit September 2018 komplett auf den Zusatz von Glucose-Fructose-Sirup und hat den Saccharosegehalt weiter gesenkt. Der Gesamtzuckergehalt wurde somit erfolgreich reduziert. Die Molkerei erwartet, dass die Zuckerreduktion auf große Akzeptanz und Zustimmung bei den Verbrauchern stößt.

3.603 Zeichen inkl. Leerzeichen, 55 Zeilen

Bio seit 1973.



---

### **Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten**

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding  
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)

## Presseinformation



### Bildunterschrift:

Ab April führt die Molkerei Berchtesgadener Land zwei neue, erfrischend fruchtige Rahmjoghurtsorten ein: Rahmjoghurt Orange und Rahmjoghurt Zitrone gibt es dann im 150g trennbaren Zweikomponentenbecher.

### Redaktion:

Barbara Steiner-Hainz, Tel: 08651 / 7004-1150 Fax: 08651 / 7004-1196

E-Mail: [barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de](mailto:barbara.steiner-hainz@molkerei-bgl.de)

Bio seit 1973.



### **Bergbauern- und Bio-Milchspezialitäten**

Milchwerke Berchtesgadener Land Chiemgau eG Hockerfeld 5-8 D-83451 Piding  
Tel. 08651/7004-1150 Fax 08651/7004-1199 Email [info@molkerei-bgl.de](mailto:info@molkerei-bgl.de)  
[www.molkerei-bgl.de](http://www.molkerei-bgl.de)