

Presseinformation

Apfelstrudel und Marillenknödel – zwei Herbstklassiker in neuem Gewand

Traditionelle Süßspeisen als Ideengeber für die neuen Saisonsorten der Molkerei Berchtesgadener Land

Piding, 14. August 2019: Mit den zwei wechselnden Saisonsorten des Rahmjoghurts lässt die Molkerei Berchtesgadener Land zwei Mal im Jahr die Herzen aller Fans ausgefallener Kreationen höherschlagen. Herbstlich-winterlich sollte es ab September schmecken. An kulinarischen Inspirationen fehlte es dafür nicht. Schnell war klar: Neben dem letzten Jahr so erfolgreichen Rahmjoghurt Apfelstrudel sollte es eine weitere traditionelle Süßspeise werden, die besonders im Herbst und Winter das Herz wärmt. Die Wahl fiel auf einen beliebten Klassiker: Marillenknödel.

Nach Orange und Zitrone im Sommer folgen nun ab Herbst die Sorten Apfelstrudel und Marillenknödel. Bei den Rezepten ließ sich die Molkerei von den besonders im bayerisch-österreichischen Grenzland sehr beliebten Süßspeisen inspirieren. Während Apfelstrudel aufgrund der starken Nachfrage in der vergangenen Wintersaison ein Comeback feiert, wurde die Sorte Marillenknödel neu entwickelt. Die außergewöhnlichen Sorten werden bis Ostern 2020 im Kühlregal angeboten.

Neben den zwei Saisonsorten führt die Molkerei weitere sechs Basissorten: Erdbeere, Bourbon-Vanille, Waldfrucht, Haselnuss sowie Himbeere und Pfirsich-Maracuja. Alle acht milden Sorten mit 10% Fett im Milchanteil bestechen dank des enthaltenen frischen Rahms mit cremiger Konsistenz.

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.



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
www.molkerei-bgl.de

Presseinformation

Alle Sorten des milden Rahmjoghurts werden ohne Zugabe von gentechnisch veränderten Zutaten sowie ohne Konservierungsstoffe oder Gelatine hergestellt. Die Ge- nossenschaftsmolkerei bietet somit ein echtes Naturprodukt an.

2.059 Zeichen inkl. Leerzeichen, 33 Zeilen



Bildunterschrift:

Traditionelle Süßspeisen als Ideengeber für die neuen Saisonsorten des milden Rahmjoghurts der Molkerei Berchtesgadener Land: Apfelstrudel und Marillenknoedel.

Redaktion:

Susanne Wendt Tel: 08651 / 7004-1151 Fax: 08651 / 7004-1196

E-Mail: susanne.wendt@molkerei-bgl.de

unterstützt durch
modem conclusa gmbh
Sarah Menz, Tel: 089 746308 32
E-Mail: menz@modemconclusa.de



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
www.molkerei-bgl.de