

Presseinformation

Südlicher Flair aus dem Kühregal

Berchtesgadener Land setzt im Sommer 2020 auf tropische Früchte

Piding, 23. April 2020: **Familienurlaub im Süden? Schwimmbadbesuche mit Freunden? Im Sommer 2020 keine Selbstverständlichkeit. Aber eins ist sicher: Die heißeste Jahreszeit kommt gewiss auch heuer. Und wer sich dann nach einer kühlen Erfrischung sehnt und dabei in Urlaubserinnerungen schwelgen will, der greift einfach zu den drei sommerlichen Joghurtsorten der Molkerei Berchtesgadener Land. Die erfrischenden Sommersorten Zitrone und Orange feiern bei den Rahmjoghurts ihr Comeback und der neue heiße Sommerfavorit bei den Joghurtdrinks schmeckt nach „Pfirsich-Maracuja“. Südfrüchte treffen auf Alpenmilch – für's dolce vita dahoam.**

Orange und Zitrone als pure Zitrusfrüchte gepaart mit rahmigem Joghurt überzeugten durch sommerlich erfrischende Geschmackserlebnisse im vergangenen Jahr so sehr, dass sie nun ihr Revival erleben. Und weil Sommer nicht nur eine Jahreszeit, sondern auch ein Gute-Laune-Bringer ist, sind die beiden Rahmjoghurt-Sorten bereits jetzt im Kühregal zu finden. In der Frühlingsonne gelöffelt, machen sie Lust auf laue Sommerabende.

Dabei kriegen die beiden Comebackler in diesem Jahr fruchtige Unterstützung von der neuen Joghurtdrinksorte Pfirsich-Maracuja. Ein echter Klassiker unter den sommerlichen Sorten, bei dem der milde Pfirsich auf die spritzig-exotische Maracuja trifft. Hauptzutat des fruchtigen Joghurtdrinks ist ein milder fettarmer Joghurt, der mit Buttermilch verfeinert ist und sich so perfekt als leichter Sommerdrink präsentiert.



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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de

Presseinformation

Die Sommerfrüchte in allen drei Produkten treffen dabei auf beste Milch aus der Alpenregion. Alle Produkte der Molkerei Berchtesgadener Land 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. Milder Rahmjoghurt wie auch die fettarmen Joghurtdrinks werden ohne Zugabe von gentechnisch veränderten Zutaten sowie ohne Konservierungsstoffe oder Gelatine hergestellt. Die Genossenschaftsmolkerei bietet somit echte Naturprodukte an. Das frische, grasgrüne Design der Verpackung ist ein Blickfang im Kühlregal: Fotorealistische Fruchtabbildungen tauchen in milchige Joghurtmasse ein und machen Lust auf mehr.

2420 Zeichen inkl. Leerzeichen; 37 Zeilen

Redaktion:

Susanne Wendt, Tel: 08651 / 7004-1151 Fax: 08651 / 7004-1196
E-Mail: susanne.wendt@molkerei-bgl.de



Bildunterschrift:

Molkerei Berchtesgadener Land erweitert Sortiment um Sommerfrüchte: Joghurtdrink Pfirsich-Maracuja und Rahmjoghurt Orange und Zitrone

Bildquelle: Molkerei Berchtesgadener Land

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 e-mail info@molkerei-bgl.de

www.molkerei-bgl.de