

Mehr Eiweiß – weniger Fett!

Harzer Käse ist der „Sportler“ unter den Eiweißträgern

Eine aktuelle Übersicht zeigt den Fettgehalt typischer Eiweißträger.

Wohlmirstedt, 07.05.2014. Dass Eiweiß ein wichtiger Bestandteil einer ausgewogenen Ernährung ist, haben Ernährungswissenschaftler längst bestätigt. Doch Vorsicht: Viele Eiweißträger sind echte Fettfallen. So liefern z.B. 100 Gramm Gouda etwa 24 Gramm Eiweiß, haben jedoch mit 25,5 Gramm auch einen hohen Fettanteil, was sich deutlich in der Kalorienbilanz widerspiegelt.

Die gute Nachricht: Es gibt echte „Sportler“ unter den Eiweißträgern, z. B. der HARZINGER Harzer Käse. Er ist mit weniger als einem Prozent Fett der fettärmste Käse überhaupt – und liefert bei 100 Gramm schmackhaftem Käse satte 29 Gramm Eiweiß bei nur 121 Kilokalorien.

Eine Übersicht zu typischen Eiweißträgern und deren Fettgehalt finden Sie unter www.poelmeyer-gruppe.de/presse.

Mehr Informationen zum HARZINGER Harzer Käse sowie Rezeptideen gibt es auch unter www.harzinger.de sowie auf dem HARZINGER [Facebookauftritt](#).

Pressekontakt:

Jeschenko MedienAgentur Berlin GmbH

Stephan Wirtz / Susann Pallarz

Tel: 030-443183-28

Fax: 030-443183-20

E-Mail: pallarz@jeschenko-berlin.de

Poelmeyer Holding GmbH

Burchard-Retschy-Ring 2

31275 Lehrte

Tel.: 034672-6288-0

Fax: 034672-6288-50

Die Poelmeyer-Gruppe mit Sitz in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, führt als Poelmeyer Holding GmbH die Käsereien Allerstedter und Breitungser mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, Breitungser und HARZINGER.

Allerstedter Käserei: Die 1909 in Allerstedt gegründete Molkerei wurde 1991 von der Poelmeyer-Gruppe übernommen und 1994 in Wohlmirstedt als Allerstedter Käserei neu errichtet. Hier wird der Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen für die Marken Allerstedter, Herz König sowie diverse Handelsmarken produziert.

Breitungser Käserei: Die Breitungser Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpff in Breitungsen/Harz gegründet und war seitdem sowohl in privater als auch in staatlicher Hand. 1991 erfolgte die Übernahme durch die Poelmeyer-Gruppe. 1999 wurde die Breitungser Käserei nach Wohlmirstedt verlegt und umfangreich erweitert. Die Poelmeyer-Gruppe stellt in der Breitungser Käserei Saueremilchkäse in den Sorten Edelschimmel, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen her. Die Marken der Breitungser Käserei sind Breitungser und HARZINGER sowie ebenfalls eine Reihe an Handelsmarken.

Weitere Informationen unter www.poelmeyer-gruppe.de.