

HARZINGER Minis

Der genial verrückte Karnevals-Snack!

- Gerade mal 23 Kilokalorien pro Stück
- Calcium- und Eiweißreich – Power für den Sessions-Endspurt
- In den Sorten Gelbkäse und Edelschimmel erhältlich

Wohlmirstedt, 21.02.2014. Helau, Ahoi und Alaaf - die fünfte Jahreszeit geht in den Endspurt. Verrückt und kreativ sein ist nicht nur bei der Kostümwahl gefragt. Auch für den Speiseplan können fettreiche Snacks wie Krapfen, Mutzen und Kuchen immer mal durch lustig-leichte Alternativen ersetzt werden, die gar nicht langweilig sein müssen. Beispielsweise durch die HARZINGER Minis. Damit bekommen Karnevalisten die nötige Power, um den Endspurt in den Karnevalshochburgen voll und ganz genießen zu können.

Die HARZINGER Minis eignen sich für Karnevalisten perfekt als kleine Mahlzeit zwischendurch bei der Fernsehsitzung oder unterwegs beim Veedelszoch. Mit gerade mal 23 Kilokalorien pro Stück sind die HARZINGER Minis ideal für den kleinen Hunger – egal ob für Prinz und Prinzessin, Dreigestirn, Piraten, Cowboys oder Hexen. Mit ihrem hohen Eiweiß- und geringem Fettanteil sind sie eine gute Alternative zu vielen fettreichen süßen und salzigen Snacks, die bei den verschiedenen Sitzungen angeboten werden. Die HARZINGER Minis sind in zwei Varianten als Minis mit Edelschimmel oder als Minis mit Gelbkäse im Handel erhältlich.

Unter der Marke HARZINGER produziert die Poelmeyer-Gruppe in der Breitungser Käserei in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, Harzer Käse. Der HARZINGER Harzer Käse ist ein Sauermilchkäse, der aus Sauermilchquark hergestellt wird. Harzer Käse ist der Käse mit dem geringsten Fettgehalt überhaupt (unter ein Prozent). Außerdem ist er sehr eiweißreich. Im Eiweißstoffwechsel verbraucht der Organismus reichlich Energie und das Eiweiß sättigt. Zudem ist der Harzer cholesterinarm sowie von Natur aus laktose-* und glutenfrei. Das macht ihn zu einem Powerkäse, der gut für die Gesundheit und die Figur ist.

Genial kombiniert hält der HARZINGER selbst in der Karnevalszeit allen Verrücktheiten stand. Mehr Informationen zum HARZINGER Harzer Käse sowie Rezeptideen gibt es auch unter www.harzinger.de sowie auf dem [Facebookauftritt](#) der Seite.

* < 0,1 % Restlaktose



Entsprechendes Bildmaterial steht Ihnen unter www.poelmeyer-gruppe.de/presse/ zur Verfügung.

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 Breitungner mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, Breitungner und HARZINGER.

Allerstedter Käserei: Die 1946 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.

Breitungner Käserei: Die Breitungner Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpf in Breitungner/Harz gegründet und war seitdem sowohl in privater als auch in staatlicher Hand. 1991 erfolgte die Übernahme durch die Poelmeyer-Gruppe. 1999 wurde die Breitungner Käserei nach Wohlmirstedt verlegt und umfangreich erweitert. Die Poelmeyer-Gruppe stellt in der Breitungner Käserei Sauermilchkäse in den Sorten Edelschimmel, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen her. Die Marken der Breitungner Käserei sind Breitungner und HARZINGER.

Weitere Informationen unter www.poelmeyer-gruppe.de.