

Presseinformation

Neues vom Erfinder der HARZINGER® Minis!

Neuheit: Die revolutionäre Extraportion Eiweiß! Proteinkäse powered by HARZINGER®

- **Kraftpaket: Proteinkäse powered by HARZINGER® ist der neue Eiweiß-Power-Käse in zwei leckeren Sorten**
- **Weltneuheit: HARZINGER® Sauermilchkäsespezialitäten ab sofort aus 100 % gentechnikfreien Rohstoffen und vegetarisch**
- **Natürlich: Alle HARZINGER® Sauermilchkäsespezialitäten sind von Natur aus laktose- und glutenfrei**

Wohlmirstedt, März 2017. Die Poelmeyer-Gruppe sorgt pünktlich zur Vorbereitung auf die Bikini-Figur für noch mehr Power im Käseregal. Ab April können sich alle sportlichen und ernährungsbewussten Liebhaber des HARZINGER® Sauermilchkäses auf viel Eiweiß freuen: Der Proteinkäse powered by HARZINGER® ist der neue Käse für alle, die auf eine bewusste Ernährung mit massig Eiweiß und wenig Fett, ihre Gesundheit und die schlanke Linie Wert legen. Wie alle HARZINGER® Käsespezialitäten ist auch der Proteinkäse powered by HARZINGER® zu 100 % aus gentechnikfreier Milch hergestellt und eignet sich für eine vegetarische Ernährungsweise. Käsefreunde erkennen das am grünen Siegel „Ohne Gentechnik“ und dem V-Label der European Vegetarian Union. Gleichzeitig ist der neue Proteinkäse powered by HARZINGER® von Natur aus laktose- und glutenfrei.

Proteinkäse – Fitness trifft Genuss

Der neue Proteinkäse powered by HARZINGER® ist ein echtes Kraftpaket unter den Käsesorten und verbindet eine geniale Nährwertkomposition mit gesundheitsbewusstem Sauermilchkäse-Genuss. Als Deutschlands erster Proteinkäse mit massig Eiweiß und wenig Fett ist er genau der Richtige für Fitness-Fans, Gesundheits-Gurus, Power People und alle, die es noch werden wollen. Das Geheimnis steckt in der besonderen Rezeptur des innovativen Sauermilchkäses und dem originellen Herstellungsverfahren. Wie in allen HARZINGER® Käsespezialitäten ist auch im Proteinkäse der Fettgehalt fitnessgerecht gering – und das bei überzeugendem Aroma. Den Proteinkäse gibt es in zwei leckeren Geschmacksrichtungen: als Handkäse natur und als Handkäse mit Edelschimmel.

Plakatives Verpackungsdesign für Fitness-Fans

Verbraucher finden den neuen Proteinkäse dank des aufmerksamkeitsstarken schwarz-roten Packaging in sportlich-frechem Design ganz leicht im Kühlregal. Das spricht insbesondere junge Verbraucher an, denen eine trendige Verpackung mindestens genauso wichtig ist wie der einzigartige Geschmack des innovativen Power-Käses. Im Zuge der vollständigen Überarbeitung des Verpackungs-

Presseinformation

sportfolios von HARZINGER® kommuniziert auch das Packaging des Proteinkäses auf einen Blick die Produktvorteile „massig Eiweiß und wenig Fett“. Zudem trägt auch der neuste Käse aus der HARZINGER® Familie das bei Verbrauchern bekannte und angesehene Siegel „Ohne GenTechnik“ und den Hinweis auf die Eignung für eine vegetarische Lebensweise. *„Wir wissen, dass HARZINGER® für gesundheitsbewusste Genießer ein Top-Produkt ist. Mit dem neuen Produktkonzept holen wir junge, sportbegeisterte Menschen ans Kühlregal und erschließen damit ganz neue Käufergruppen. Damit bringen wir sie auf den besonderen Geschmack von Sauermilchkäse und überzeugen sie mit seinen hervorragenden Produkteigenschaften“*, ist sich Kai Poelmeyer, Inhaber und Sprecher der Geschäftsführung, sicher.



Proteinkäse – Trend-Produkt für den Fitness-Lifestyle

Mit dem Proteinkäse powered by HARZINGER® setzt HARZINGER® einen klaren Trend im Kühlregal und bereichert den Fitness-Lifestyle, den die deutschen Verbraucher lieben und leben: Fast jeder zweite Deutsche (45 %*) legt Wert auf eine gesunde Ernährung und rund jeder zehnte Deutsche ist in einem Fitnessstudio angemeldet**. Der Proteinkäse bedient die Bedürfnisse dieser gesundheitsorientierten Zielgruppe. Damit können auch die Sportler unter den Käsefreunden beherzt zugreifen. Denn neben der massigen Portion Eiweiß überzeugt der Powerkäse mit weniger als 1 % Fett.

Ab April können sich die fitten Fans des Proteinkäses powered by HARZINGER® auch auf dem eigenen Webauftritt über die Vorteile des innovativen Käses informieren: www.proteinkaese.de

Weitere Informationen zur Poelmeyer-Gruppe erhalten Sie auf unserer Webseite: www.poelmeyer-gruppe.de

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

* TK-Ernährungsstudie 2017

** DIGITAL FITNESS – Wachstumsperspektiven für die Fitnessbranche (Dr. Gregor Hackfort)

Pressekontakt:

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH

Rudolf Jeschenko

Tel.: 0221 3099 123

E-Mail: r.jeschenko@jeschenko.de

Poelmeyer Holding GmbH

Am Bauergarten 9

06642 Kaiserpfalz

Ortsteil Wohlmirstedt

Tel.: 034672 6288-0

*Die Poelmeyer-Gruppe mit Sitz in Wohlmirstedt, Sachsen-Anhalt, führt als Poelmeyer Holding GmbH die Käse-
reien Allerstedter und Breitung mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, BREITUNGER und HARZINGER.
Allerstedter Käserei: Die 1909 in Allerstedt gegründete Molkerei wurde 1991 von der Poelmeyer-Gruppe über-*

Presseinformation

nommen und 1994 in Wohlmirstedt als Allerstedter Käserei neu errichtet. Hier wird der Schnittkäse in verschiedenen Fettstufen und Sorten für die Marken Allerstedter, Herz König sowie diverse Handelsmarken produziert. Die Breitunger Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpf in Breitung/Harz gegründet und war seitdem sowohl in privater als auch in staatlicher Hand. 1991 erfolgte die Übernahme durch die Poelmeyer-Gruppe. 1999 wurde die Breitunger Käserei nach Wohlmirstedt verlegt und umfangreich erweitert. Die Poelmeyer-Gruppe stellt in der Breitunger Käserei Sauermilchkäse in den Sorten Edelschimmel, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen her. Die Marken der Breitunger Käserei sind BREITUNGER® und HARZINGER® sowie ebenfalls eine Reihe an Handelsmarken. Weitere Informationen unter www.poelmeyer-gruppe.de.