

Presseinformation

Neues vom Erfinder der HARZINGER® Minis!

Neuheit: HARZINGER® Gourmet Genuss Minis Sauermilchkäse-Genuss auf höchstem Niveau

- HARZINGER® Gourmet präsentiert Genuss Minis mit feinstem Gewürzmantel in vier leckeren Sorten
- Weltneuheit: HARZINGER® Sauermilchkäse-Spezialitäten ab sofort aus 100 % gentechnikfreien Rohstoffen und vegetarisch
- von Natur aus laktose- und glutenfrei

Wohlmirstedt, März 2017. Der genial-verrückte Sauermilchkäse HARZINGER® überzeugt mit seiner neuesten Idee. Ab April 2017 überraschen die HARZINGER® Gourmet Genuss Minis in vier erlesenen Sorten Käsefreunde und Käsegourmets und verleiten noch häufiger zum Griff ins Sauermilchkäse-Regal: ob verschärft, pikant oder mild – für jeden Genießer ist etwas dabei. Bestes Käsereihandwerk, jahrelange Käsetradition und der innovative Charakter aller HARZINGER® Sauermilchkäse machen die Genuss Minis zum genialen Gaumenschmaus. Wie alle HARZINGER® Käsespezialitäten ist auch der neue Gourmet-Käse zu 100 % aus gentechnikfreier Milch hergestellt. Das grüne Siegel „Ohne GenTechnik“ auf der ansprechenden Verpackung verdeutlicht den brandneuen Produktvorteil. Außerdem tragen die HARZINGER® Gourmet Genuss Minis das V-Label der European Vegetarian Union und eignen sich selbstverständlich für eine vegetarische Ernährungsweise. Gleichzeitig sind sie von Natur aus laktose- und glutenfrei.

HARZINGER® - der geniale Erfinder der Genuss Minis

Echte kulinarische Gaumenfreuden verspricht die neue Feinschmecker-Linie HARZINGER® Gourmet Genuss Minis. Eine stimmige Komposition aus feurigen Gewürzen, milden Aromen und erlesenen Zutaten machen die kleinen Meisterstücke mit Gewürzmantel zu einem besonderen Genuss-Erlebnis. „Nachdem wir mit der Erfindung unserer beliebten HARZINGER® Minis den Genuss-Nerv der Verbraucher getroffen haben, freuen wir uns, wieder als Erste einen Trend zu setzen: Unsere neuen HARZINGER® Gourmet Genuss Minis sind der erste Sauermilchkäse im Feinschmecker-Sortiment und damit eine schmackhafte Option, neue Käufergruppen zu erschließen. Die neuen Genuss Minis überzeugen neben dem ausgesprochen guten Geschmack mit ihrer edlen Verpackung“, so Kai Poelmeyer, Sprecher der Geschäftsführung.

Das geniale Genuss-Geheimnis der neuen HARZINGER® Gourmet Genuss Minis im Gewürzmantel

Alle HARZINGER® Gourmet Genuss Minis sind als Handkäse mit Edelschimmel erhältlich. Vier leckere Geschmackskompositionen überzeugen dabei angehende und erfahrene Käsegourmets: Scharf wird es mit dem bewährten Gewürzduo aus Pfeffer und Paprika, während die Gartenkräuter-



Presseinformation

Variante als erfrischender Käsehappen auch schon den kleinen Genießern schmeckt. Wer es feuriger mag, probiert die Gourmet Minis mit Jalapeño und grünem Pfeffer oder als würzigen Käse-Genuss mit Zwiebeln und Kümmerl. Zu erkennen sind die Gourmet Minis an ihrer edlen weißen Verpackung mit goldenem HARZINGER® Gourmet-Logo – ein echter Hingucker im Kühlregal.

Weitere Informationen unter www.harzinger.de

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

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 Käsereien Allerstedter und Breitunger mit ihren Marken Allerstedter, Herz König, BREITUNGER 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 und Sorten für die Marken Allerstedter, Herz König sowie diverse Handelsmarken produziert. Die Breitunger Käserei wurde 1886 durch Ernst Rumpf in Breitungen/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.