

Presseinformation

DLG bestätigt anhaltende Qualitätsleistung:

Breitunger Käserei der Poelmeyer-Gruppe erneut für nachhaltige Produktqualität ausgezeichnet

Wohlmirstedt, Mai 2017 – Auch in diesem Jahr wurde die Breitunger Käserei Ernst Rumpf von der DLG (Deutsche Landwirtschafts-Gesellschaft) mit dem „Preis für langjährige Produktqualität“ ausgezeichnet. Bereits zum fünften Mal konnte das Unternehmen mit der Qualität seiner Produkte überzeugen, die im Rahmen der DLG-Qualitätsprüfungen für Milcherzeugnisse regelmäßig untersucht werden.

Die Qualitätsprüfungen der DLG sind für Lebensmittelhersteller freiwillig. Zahlreiche Unternehmen der Lebensmittelwirtschaft lassen ihre Produkte seit Jahren durch die Sachverständigen der DLG testen. Prämierungen können für einzelne Produkte in den Stufen Gold, Silber und Bronze ausgestellt werden. Erhalten Produkte eines Unternehmens fünf Jahre in Folge mindestens drei Prämierungen, so wird ab dem fünften erfolgreichen Teilnahmejahr von langjähriger Produktqualität gesprochen.

Die Preisverleihung fand in Fulda statt, bei der der Breitunger Käserei schon zum fünften Mal die Auszeichnung für langjährige Produktqualität verliehen wurde. In der Breitunger Käserei produziert die Poelmeyer-Gruppe Sauermilchkäse in den Sorten Edel-, Halbschimmel und Gelbkäse in verschiedenen Formen. Die bekannten Sauermilchkäse der Marken HARZINGER® und Breitunger® werden hier hergestellt. Wie alle Käseprodukte der Poelmeyer-Gruppe sind auch diese Klassiker des Käsemarktes aus zu 100 % gentechnikfreier Milch hergestellt und für die vegetarische Ernährung geeignet.

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

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.

Pressekontakt:

Jeschenko MedienAgentur Köln GmbH

Julia Hintzen

Tel.: 0221 30 99 125

Fax: 0221 30 99 200

E-Mail: j.hintzen@jeschenko.de

Poelmeyer Holding GmbH

Am Bauergarten 9

06642 Kaiserpfalz

Ortsteil Wohlmirstedt

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 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.

Breitunger Käserei: 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



Presseinformation

ebenfalls eine Reihe an Handelsmarken.

Weitere Informationen unter www.poelmeyer-gruppe.de.